

Lettre de rentrée 2015

Compte rendu de la session d'examens 2015

Filière Hôtelière – voie professionnelle

Le 1er septembre 2015



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Académie de Bordeaux – J. MUZARD IEN économie gestion

SOMMAIRE

PROPOS LIMINAIRES	4
Tableau 0 – résultats session 2015 - filières économie-gestion	5
1. COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DE CONTRÔLE DU CCF	5
2 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2015	8
A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et Cuisine.....	8
►Tableau 1 – présentation générale de la session	8
►Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel.....	8
►Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département	8
►Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département	9
►Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre	9
►Tableau 6 – Taux de réussite en Cuisine par centre	9
B. Résultats par centre et par épreuve	10
►Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	10
►Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	10
►Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	11
►Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015.....	11
►Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2015.....	12
►Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	12
►Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	12
►Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	13
►Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	13
►Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	14
►Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	14
►Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	15
►Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	15
►Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	16
►Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	16
►Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	17
►Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	17
►Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	18
►Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	18
►Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015.....	19
►Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	19
►Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015.....	20
►Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	20
►Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	21
►Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	21
►Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	22
►Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2015.....	22
►Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	23
►Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2015	23
►Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	24

► Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	24
► Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	25
► Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2015	25
► Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015	26
C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2015 (deuxième session)	27
Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2015	27
Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2015	28
Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2015	29
Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2015	30
Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2015	31
Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2015	32
D. Commentaires sur la session de baccalauréats professionnels	33
3) BEP RESTAURATION OPTIONS CUISINE ET COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	39
► Tableau 13 – Résultats académiques BEP Restauration option CSR	39
► Tableau 14 – Résultats académiques BEP Restauration option cuisine	40
► Tableau 15 – Notes académie - BEP Restauration option CSR	40
► Tableau 16 – Notes académie - BEP Restauration option Cuisine	41
► Tableau 17 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Dordogne	41
► Tableau 18 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne	42
► Tableau 19 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Gironde	42
► Tableau 20 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Gironde	44
► Tableau 21 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne	46
► Tableau 22 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne	46
► Tableau 23 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques	47
► Tableau 24 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques	48
A. CCF BEP Restauration option CSR (notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation)	49
B. CCF BEP Restauration option Cuisine (notes épreuves EP1/EP2 présentées à la commission d'harmonisation)	50
4) CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	51
► Tableau 25 – Présentation des résultats académiques CAP	51
► Tableau 26 – Notes CAP Cuisine académie – par centre et par épreuve	51
► Tableau 27 – Notes CAP restaurant académie par centre et par épreuve	61
► Tableau 28 – Notes CCF CAP Services en brasserie-café	67
► Tableau 29 – Notes CCF CAP Services hôteliers académie	67
► Tableau 30 – Notes CCF CAP Cuisine	68
► Tableau 31 – Notes CCF CAP Restaurant	69
5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES	70
6) RAPPEL – PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN NIVEAU V	72
7) INFORMATIONS DIVERSES	73

PROPOS LIMINAIRES

La rentrée scolaire 2015 s'envisage tout comme la précédente avec une certaine confiance grâce au travail capitalisé par les équipes depuis plusieurs années. Notre académie s'implique dans le pilotage national du baccalauréat professionnel cuisine et des deux options BEP Restauration, elle organise et pilote également les deux versions du concours général des métiers en collaboration avec l'académie d'Orléans-Tours (pour la partie service et commercialisation). Nous sommes enfin également impliqués dans la rénovation de plusieurs diplômes (CAP, BP...) en partenariat avec la dix-septième CPC¹. Grâce à ce travail de fond, elle a su « s'équiper » de nombreux outils et démarches, que vous savez utiliser et améliorer dans la pratique avec vos élèves.

Les habitudes de travail ont su évoluer vers davantage de stratégies d'équipe et de pédagogie de projet, chacun prenant progressivement conscience que le collectif est une chance et que l'élève apprend mieux quand il est impliqué dans une action qui a du sens, qui est sous-tendue par une stratégie « visible », cohérente, professionnelle et partagée par les adultes référents constituant l'équipe pédagogique. Cette stratégie comprend des contenus à apprendre et des compétences à développer qui sont reliés par une problématique à résoudre.

Il reste encore beaucoup de travail pour définir avec précision les objectifs de formation en lien avec les critères et indicateurs de performance fondant l'évaluation (et l'autoévaluation), pour adapter notre offre de formation à la complémentarité que nous propose le monde de l'entreprise, pour suivre de manière personnalisée les progrès, les apprentissages et le niveau de compétences requis des élèves et apprentis. La fluidité à mettre en œuvre pour « former en évaluant » et « évaluer en formant » est encore un véritable champ d'expérimentation et seules de rares initiatives se font jour. Il subsiste malheureusement quelques mauvaises pratiques galvaudant « l'esprit du CCF » et les textes (*référentiel de certification*) ne rendent pas forcément la tâche facile aux enseignants les plus audacieux.

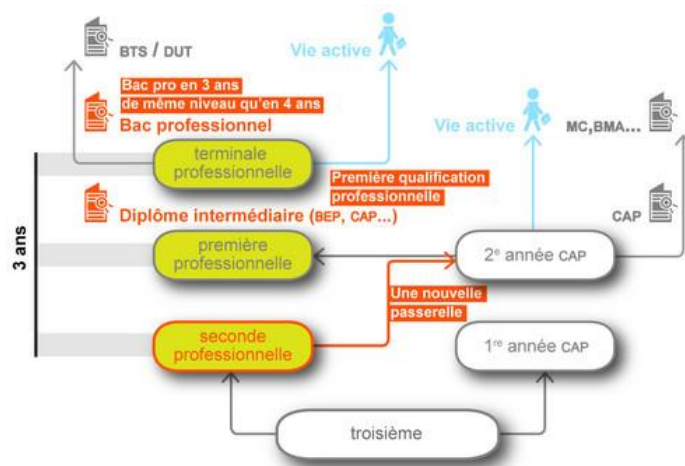
Il est également indispensable que chacun se questionne sur les phénomènes liés au décrochage scolaire.

Les modalités pédagogiques transversales que sont l'AP et les EGLS² ne sont certainement pas non plus suffisamment mobilisées au profit des besoins des élèves, notamment en ce qui concerne la poursuite d'études. Le groupe de pilotage a laissé la place (depuis l'an passé) à la formation des enseignants, organisée autour du document-cadre que je vous invite à parcourir avec attention : le guide d'accompagnement pédagogique filière HR Ac-Bordeaux http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=93

Les résultats sont légèrement en baisse cette année (voir détail [page 34](#)) en restant toutefois très honorables. 8732 élèves passent le baccalauréat professionnel dans l'académie, toutes séries confondues. 531 candidats ont passé la série HR soit 6% des effectifs globaux. Les taux de réussite sont relativement bons en comparaison d'autres filières. Chacun peut trouver dans le présent document des éléments stratégiques d'analyse collective et porter un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve, en se situant par rapport à une moyenne académique.

Je vous souhaite une bonne lecture et une excellente rentrée scolaire

J. MUZARD – IEN économie gestion



¹ Commission professionnelle consultative

² Accompagnement personnalisé et enseignements généraux liés à la spécialité

Pour mémoire : Il existe 43 spécialités de baccalauréat professionnel concernant le secteur de la « production » (dont la cuisine) ce qui représente 3909 candidats et 21 spécialités dans le secteur des services (dont CSR) soit 4823 candidats pour 64 spécialités de baccalauréat professionnel en tout et 8732 candidats pour l'académie de Bordeaux.

Les métiers de l'hôtellerie-restauration et du Tourisme sont regroupés dans le champ « économie gestion » qui compte également concernant la voie professionnelle :

Tableau 0 – résultats session 2015 - filières économie-gestion

filières	candidats présents à l'examen	candidats admis	Pourcentage de réussite
Gestion administration	919	722	78.60 %
Logistique	123	96	78 %
Commerce	1069	900	84.20 %
Vente	365	309	84.70 %
Accueil, relation client et usagers	352	283	80.40 %
Commercialisation et services en restauration	238	207	87 %
Sécurité prévention	32	31	96.90 %
Boucher, charcutier traiteur	9	9	100 %
Boulangier pâtissier	42	42	100 %
Cuisine	293	264	90.10 %

1. COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DE CONTRÔLE DU CCF

➔Chaque année au mois de juin, une commission réunissant 10 à 12 enseignants (LP et CFA) présidée par l'IEN collecte l'ensemble des données informatiques liées au suivi du contrôle en cours de formation afin d'effectuer des contrôles.

Plusieurs types de contrôle :

- Un contrôle exhaustif des fichiers (nombre de fichiers, nomenclature conforme à la circulaire académique...) ;
- Un contrôle exhaustif des attestations de validation des PFMP (attestation complète et signée par le chef de centre) ;
- Un contrôle exhaustif des situations d'évaluation (nom des évaluateurs, exigences techniques conformes...
- Un contrôle par sondage des situations d'évaluation, des exigences techniques (sujet EP1, sujet de pratique, ...).

Suite à ces commissions de contrôle, nous **constatons des progrès significatifs** dans la préparation et l'utilisation des livrets numériques et remercions l'ensemble des acteurs du processus de certification en CCF, en premier lieu les chefs des travaux impliqués et bien entendu les enseignants pour qui la charge de travail est significative.



Pour autant, il reste encore des marges de progrès et nous vous demandons de lire et de tenir compte des commentaires suivants :

- **a règle absolue à respecter = tous les élèves sont concernés par toutes les évaluations certificatives CCF, quel que soit leurs origines. Si l'élève « passerelle » n'a pas de BEP à valider, il doit pour autant passer les épreuves de CCF car celles-ci comptent pour le baccalauréat professionnel.**

TOUS les élèves passent TOUTES les situations CCF

- bien anticiper le travail de saisie et de collecte des données par un **retro-planning** sur l'année scolaire (sachant qu'une première collecte de données intervient dès la fin du premier semestre de l'année de première bac pro vers le mois de février, les autres données sont collectées au mois de juin). Cette première collecte de données porte sur le BEP Restauration (2 options) et compte tenu du calendrier imposé par le référentiel de certification. Il convient de déposer les chiffres et document sur un espace partagé (Dropbox) selon les instructions inscrites sur la circulaire d'organisation propre à notre filière.
- anticiper (assez tôt lors de la dernière année scolaire) les demandes de dérogations concernant les PFMP ;
- bien utiliser les fichiers vierges disponibles en ligne (« matrice ») pour la conception des sujets ;
Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3
- organiser une réunion de relecture et de contrôle interne à l'établissement (vérifier les dates, les noms des évaluateurs, les attestations de PFMP, les dérogations éventuelles...) ;
- constituer une clé pour chaque commission, donc pour chaque diplôme (CAP/BEP/Bac PRO...) respecter scrupuleusement la nomenclature des fichiers en fonction du diplôme (et apposer une étiquette autocollante avec le nom du centre sur chaque clé USB !).

❗ Faire un **retro-planning** sur l'année avec les dates clés du CCF et du travail de préparation des livrets numériques

❗ Organiser une réunion interne à l'établissement, de relecture et de contrôle du CCF

► **Remarques concernant la commission de contrôle du CCF en cuisine et en service et commercialisation (voir le bilan global de la commission adressé au chef de travaux) :**

- attention à bien identifier les fichiers comme précisé sur le schéma ci-dessous (nomenclature de la clé USB) ;
- bien renseigner l'origine des candidats à droite du tableau de synthèse ;
- certains livrets ne comportent pas de tampon sur l'attestation de PFMP ;
- certaines attestations ne sont pas signées de la main du proviseur (ou directeur), il n'y a donc pas conformité ;
- Il manque des dates d'évaluation sur certains livrets ;
- certains sujets sont rédigés à partir de « matrices » non appropriées, et comportent beaucoup de fautes d'orthographe ou de formulation. Ils sont parfois assez « lourds » ou chronophages pour les candidats ;
- 12 établissements sur 16 fournissent tous les documents demandés. Il manque encore souvent les sujets et corrigés de GA et SA. Les documents demandés sont en général bien rangés dans les onglets créés à cet effet ;
- les tableaux de synthèse sont mieux complétés, bien qu'il manque encore souvent la composition des équipes pédagogiques, l'origine des élèves et la partie « observations » reste souvent sans explication, alors qu'elle permet d'expliquer les notes ou absences de note de certains élèves.

En cuisine

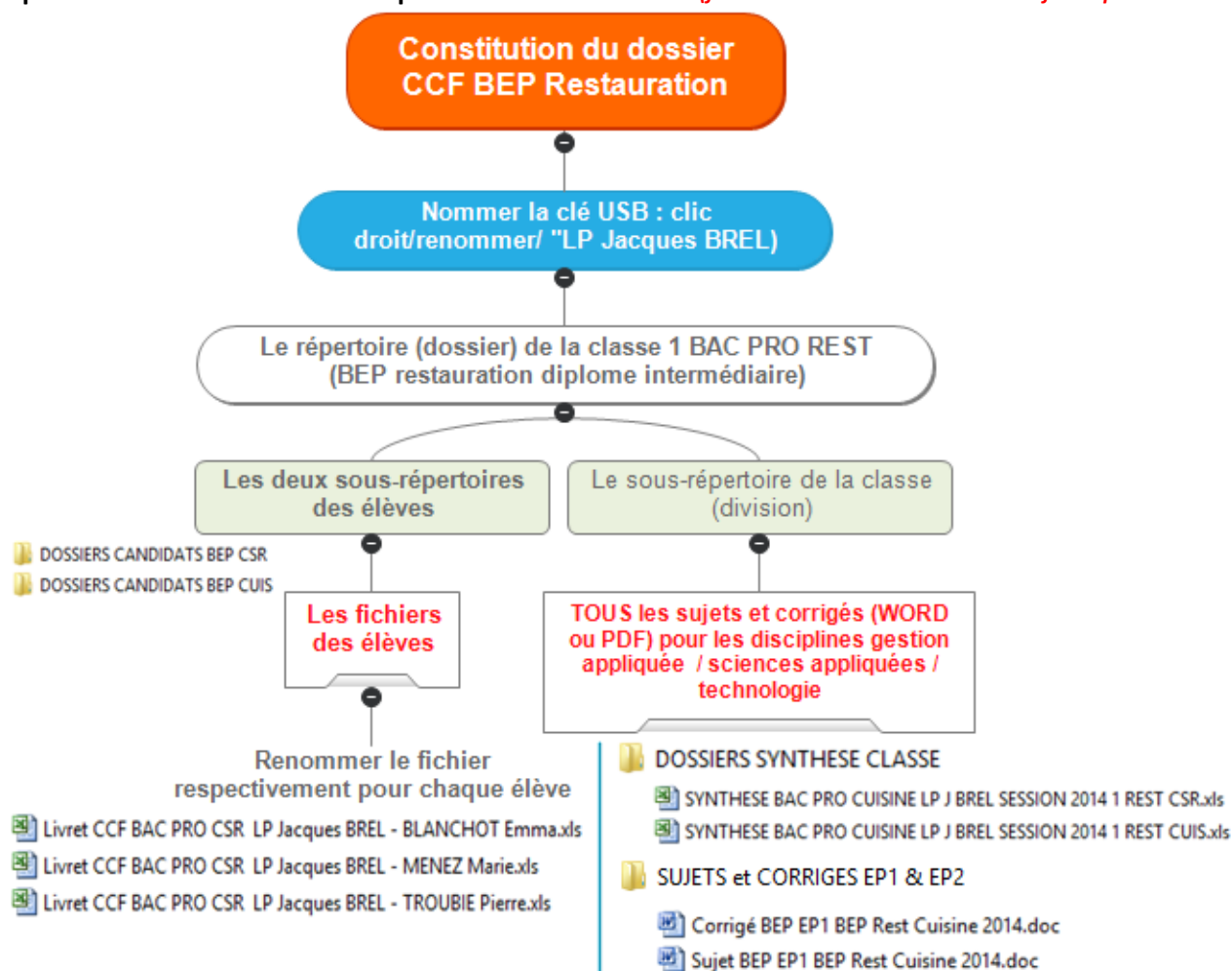
- livrets numérisés : la grande majorité des établissements utilise la nouvelle version des livrets. Rares sont les établissements qui n'inscrivent pas de commentaire. Il manque encore des indications et les appréciations sont par contre trop rarement complétées ;
- les intitulés des plats ainsi que la répartition en plat 1 ou 2 sont encore inexistants. Certains centres envoient des livrets sans saisir les notes d'EP1 (??), S2 centre (cf onglet LIVRET NUM ELEVES) ;
- sujet EP2 : 11 établissements sur 16 utilisent la matrice académique. Certains sujets restent impossibles à ouvrir (merci de vérifier leur ouverture après dépôt dans Dropbox) ;
- Sujet EP1 : tous les établissements utilisent la matrice. La plupart des situations professionnelles sont communes aux trois domaines (TK SA GA) . Les sujets sont majoritairement conformes aux attentes.

En service et commercialisation

- 9 centres sur 16 fournissent tous les documents demandés sur clefs USB (pas toujours bien nommées). Il manque principalement les sujets de GA et SA ainsi que leurs corrigés. Tous les sujets de technologie sont fournis ;

- les tableaux de synthèse ne sont pas toujours complétés correctement, il manque très souvent les observations qui permettent de justifier des notes ou des 0, certains élèves démissionnaires en BAC apparaissent toujours dans les tableaux (report de note du BEP) ;
- les calculs des moyennes ne se font pas pour certains livrets, car la première ligne du tableau n'est pas complétée ! (la formule ne se déclenche alors pas !). Il manque encore la composition de certaines équipes pédagogiques ;
- les sujets E31 S2 sont tous réalisés avec la matrice académique sauf pour un seul LP. Certains établissements ne précisent pas le « plat libre » dans leur sujet ;
- les livrets numérisés sont de mieux en mieux complétés, il manque principalement les appréciations. 10 centres sur 16 ont choisi la nouvelle version Excel avec le travail de « ressaisie » que cela implique sur les 3 ans, c'est assez remarquable et nous les remercions ;
- les sujets E11 de technologie sont presque tous réalisés avec la matrice académique et sont conformes aux attentes ;
- les attestations de PFMP de BEP et BAC PRO ne sont pas toujours complétées correctement, il manque des cachets d'entreprise, des visas provideurs. Les durées de PFMP ne sont pas toujours bien renseignées ;
- en CAP, Les clefs USB ne sont pas toujours clairement identifiées et les techniques évaluées en S1 et S2 ne sont pas renseignées dans les tableaux de synthèse pour 4 établissements. Tous les documents demandés sur clefs USB ne sont pas fournis (moins bien que l'an passé). Il manque principalement les sujets de GA et SA ainsi que leur corrigé. Les dates des S1 de l'EP2 ne sont pas conformes pour certains établissements (janvier voir février au lieu de fin décembre). Les dossiers numérisés contrôlés par sondage sont moins bien complétés que l'an passé. Il manque pour deux établissements les techniques évaluées des S1 et S2, les appréciations ou conseils sont rarement renseignés.

► **Exemple d'architecture de la clé USB pour le BEP Restauration** (*fichiers à remettre à l'IEN avant la fin du premier semestre*)



2 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2015

A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et Cuisine

► **Tableau 1 – présentation générale de la session**

	2015	2014	2013	2012	2011
Nombre d'établissements de formation	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	19 (13 LP – 2 LPP – 2 GRETA – 1 CFA 1 MFR)	17 (14 LP – 1 GRETA – 1 CFA – 1 MFR)	19 (15 LP – 1 GRETA – 2 CFA – 1 MFR)
Nombre de candidats présents	531 238 CSR 293 CUIS	573 262 CSR 311 CUIS	598	564	315
Nombre de candidats reçus	471 207 CSR 264 CUIS	525 238 CSR 287 CUIS	514	447	279
Taux de réussite	88.70 % 87 % CSR 90 % CUIS	91.62 % 90.80 % CSR 92.30 % CUIS	86 %	79.25 %	88.60 %

(Pour information : reçus 2010 : 210 - reçus 2009 : 230 - reçus 2008 : 213 - reçus 2007 : 193)

► **Tableau 2 – Statistiques baccalauréat professionnel**

BAC PRO secteur RESTAURATION	Nbr. cand.	Reçu au 1er groupe	Taux de réussite 1er groupe	ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe
2015	531 238 CSR 293 CUIS	440 190 CSR 250 CUIS	82.86 %	43 24 CSR 19 CUIS	17 7 CSR 10 CUIS	48 24 CSR 24 CUIS	31 17 CSR 14 CUIS
2014	573	496	86.56	33	0	44 (16 CSR / 28 CUIS)	29 (10 CSR / 19 CUIS)
2013	598	469	78.42	68	18	61	45
2012	564	401	71.1	95	22	68	46
2011	315	250	79.4	23	13	42	29
2010	260	178	68.5	27	17	55	38

BAC PRO RESTAURATION	Titulaire CFES CFEPS	reçu	Taux de réussite global	Mention Très bien	soit en %	Mention Bien	soit en %	Mention Assez bien	soit en %
2015	34	471	88.70 %	1	0,002				
2014									
2013	56	514	86 %	3	0,6 %	42	8%	167	32,5%
2012	70	447	79.3 %	1	0,22%	19	3%	105	19%
2011	18	279	88.6 %	1	0,32%	19	6%	103	33%
2010	27	216	83.1 %	0	0,00%	7	3%	48	18%

► **Tableau 3 - Taux de réussite en CSR par département**

libetab	Présent	Reçu	Taux de réussite	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe
ACADEMIE DE BORDEAUX	238	207	87,0	24	7	24	17	15	24	190
DORDOGNE	35	27	77,1	5	3	6	3	4	6	24
GIRONDE	94	81	86,2	11	2	9	7	7	9	74
LANDES	22	22	100,0	0	0	1	1	0	1	21
LOT-ET-GARONNE	21	17	81,0	3	1	5	4	3	5	13
PYRENEES-ATLANTIQUES	66	60	90,9	5	1	3	2	1	3	58

► **Tableau 4 - Taux de réussite en Cuisine par département**

libetab	Présent	Reçu	Taux de réussite	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe
ACADEMIE DE BORDEAUX	293	264	90,1	19	10	24	14	19	24	250
DORDOGNE	54	39	72,2	12	3	4	1	7	4	38
GIRODE	121	116	95,9	2	3	11	8	4	11	108
LANDES	22	21	95,5	0	1	1	0	1	1	21
LOT-ET-GARONNE	23	21	91,3	2	0	2	2	1	2	19
PYRENEES-ATLANTIQUES	73	67	91,8	3	3	6	3	6	6	64

► **Tableau 5 - Taux de réussite en CSR par centre**

libetab	Présent	Reçu	Taux de réussite	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	16	9	56,3	4	3	3	0	4	3	9
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	8	8	100,0	0	0	1	1	0	1	7
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	8	8	100,0	0	0	1	1	0	1	7
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	3	2	66,7	1	0	1	1	0	1	1
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	10	9	90,0	1	0	0	0	0	0	9
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	11	11	100,0	0	0	2	2	0	2	9
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	20	16	80,0	3	1	3	2	3	3	14
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCogne - TALENCE	27	23	85,2	3	1	3	2	1	3	21
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	16	13	81,3	3	0	1	1	2	1	12
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	10	9	90,0	1	0	0	0	1	0	9
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	11	11	100,0	0	0	1	1	0	1	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	11	11	100,0	0	0	0	0	0	0	11
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	21	17	81,0	3	1	5	4	3	5	13
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	18	18	100,0	0	0	0	0	0	0	18
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	11	9	81,8	2	0	0	0	0	0	9
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	25	24	96,0	0	1	1	0	1	1	24
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	11	8	72,7	3	0	1	1	0	1	7
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	1	1	100,0	0	0	1	1	0	1	0

► **Tableau 6 – Taux de réussite en Cuisine par centre**

libetab	Présent	Reçu	Taux de réussite	Ajourné	Ajourné ou absent au 2nd groupe	Présent au 2nd groupe	Reçu au 2nd groupe	Titulaire CFES CFEPS	Passe le 2nd groupe d'épreuves	Reçu au 1er groupe
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	22	20	90,9	1	1	2	1	1	2	19
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	9	7	77,8	2	0	0	0	0	0	7
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	10	5	50,0	4	1	1	0	2	1	5
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	12	7	58,3	4	1	1	0	3	1	7
INDIVIDUELS DORDOGNE	1	0	0,0	1	0	0	0	1	0	0
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	9	9	100,0	0	0	0	0	0	0	9
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	11	10	90,9	1	0	0	0	0	0	10
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	30	29	96,7	1	0	1	1	1	1	28
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCogne - TALENCE	36	35	97,2	0	1	3	2	1	3	33
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	22	20	90,9	0	2	6	4	2	6	16
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	12	12	100,0	0	0	1	1	0	1	11
INDIVIDUELS GIRODE	1	1	100,0	0	0	0	0	0	0	1
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	13	13	100,0	0	0	0	0	0	0	13
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	9	8	88,9	0	1	1	0	1	1	8
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	23	21	91,3	2	0	2	2	1	2	19
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	20	19	95,0	0	1	2	1	1	2	18
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	8	7	87,5	1	0	0	0	1	0	7
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	33	33	100,0	0	0	1	1	0	1	32
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	11	8	72,7	2	1	2	1	3	2	7
INDIVIDUELS PYRENEES-ATLANTIQUES	1	0	0,0	0	1	1	0	1	1	0

B. Résultats par centre et par épreuve

► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		16	10,1
TECHNOLOGIE		16	11,9
SCIENCES APPLIQUEES		16	8,6
MATHEMATIQUES		14	11,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		16	10,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		16	10,1
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		16	11,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE		16	10,7
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		15	10,3
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		16	12,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		14	7,8
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	7	9,2
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	7,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		13	9,4
FRANCAIS		13	10,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		13	8,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		16	8,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	13	12,8
EPREUVE DE CONTROLE		2	6,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	15,2
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	5	10,2
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		16	6,7
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	6	6,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	5	10,0
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		16	10,0

► Centre 1 - LP JEAN CAPELLE – BERGERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		22	12,5
TECHNOLOGIE		22	13,3
SCIENCES APPLIQUEES		21	11,9
MATHEMATIQUES		21	14,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		22	12,1
GESTION APPLIQUEE		22	10,6
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		21	13,7
EPREUVE PROFESSIONNELLE		21	13,3
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		20	13,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		20	9,8
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	11	13,3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	11	9,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		21	10,4
FRANCAIS		21	10,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		21	10,6
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		22	12,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	19	14,3
EPREUVE DE CONTROLE		2	10,8
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	5,0

LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	15,6
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	13	9,6
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		21	9,9
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ALLEMAND	11	8,9
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	9,2
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		21	12,3

► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel CSR session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		8	10,5
TECHNOLOGIE		8	12,1
SCIENCES APPLIQUEES		8	8,6
MATHEMATIQUES		8	10,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		8	12,5
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		8	9,9
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		8	14,2
EPREUVE PROFESSIONNELLE		8	13,1
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		8	13,3
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		8	13,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		8	9,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	10,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	9,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		8	8,1
FRANCAIS		8	6,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		8	9,4
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		8	13,6
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	11,9
EPREUVE DE CONTROLE		1	11,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	4	14,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	10,8

► Centre 2 - LP PRE DE CORDY – SARLAT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		9	11,2
TECHNOLOGIE		9	12,2
SCIENCES APPLIQUEES		9	9,8
MATHEMATIQUES		9	12,1
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		9	13,1
GESTION APPLIQUEE		9	12,6
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		9	13,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE		9	12,9
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		9	13,1
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	11,2
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	10,4
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		7	10,4
FRANCAIS		7	9,6
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		7	11,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		9	14,8
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	12,9
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	11,3

► **Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		8	12,5
TECHNOLOGIE		8	12,9
SCIENCES APPLIQUEES		8	11,6
MATHEMATIQUES		8	13,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		8	13,1
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		7	12,9
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		7	13,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE		8	14,4
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		8	14,1
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		8	14,6
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		8	14,6
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	7	12,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		5	10,2
FRANCAIS		5	9,4
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		5	11,0
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		6	12,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	14,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	4	14,4
EPREUVE DE CONTROLE		1	13,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	14,4

► **Centre 3 - CFA GR EC PROF CCI PX – BOULAZAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		9	9,4
TECHNOLOGIE		9	8,9
SCIENCES APPLIQUEES		9	8,7
MATHEMATIQUES		9	12,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		9	10,1
GESTION APPLIQUEE		9	8,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		9	10,9
EPREUVE PROFESSIONNELLE		9	11,8
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		9	12,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	6,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	8,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	7,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		9	9,1
FRANCAIS		9	8,1
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		9	10,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		10	10,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	13,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	10,6

► **Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		3	9,3
TECHNOLOGIE		3	7,7
SCIENCES APPLIQUEES		3	11,2
MATHEMATIQUES		3	8,8
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		3	10,6

MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		3	6,2
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		3	13,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE		3	11,3
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		3	11,0
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		3	12,7
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		3	7,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	8,2
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		3	7,5
FRANCAIS		3	6,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		3	8,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		3	8,8
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	2	12,0
EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	2	14,8
EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	TENNIS DE TABLE	2	9,0
EPREUVE DE CONTROLE		1	11,0

► **Centre 4 - EC AGRIC PR RIBERACOIS – VANXAINS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		12	11,8
TECHNOLOGIE		12	12,6
SCIENCES APPLIQUEES		12	11,5
MATHEMATIQUES		12	10,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		12	11,4
GESTION APPLIQUEE		12	8,0
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		12	13,7
EPREUVE PROFESSIONNELLE		12	11,1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		12	11,2
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	10,2
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	11,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	8,0
FRANCAIS		10	6,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		10	9,1
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		10	8,1
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE PONCTUEL-APTE	9	11,0
EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	9	9,4
EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	TENNIS DE TABLE	9	12,6
EPREUVE DE CONTROLE		1	10,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	19,0

► **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		10	12,4
TECHNOLOGIE		9	14,6
SCIENCES APPLIQUEES		10	12,1
MATHEMATIQUES		9	12,7
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		9	12,5
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		9	13,9
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		9	11,6
EPREUVE PROFESSIONNELLE		10	11,6
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		9	11,8
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		9	13,7

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		10	12,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	10,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	13,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		9	9,9
FRANCAIS		9	9,9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		9	9,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		10	12,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	13,3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	15,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	7,0
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	1	14,5
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		4	12,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	4	12,3
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		4	13,8

► **Centre 5 - LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		9	12,9
TECHNOLOGIE		9	13,4
SCIENCES APPLIQUEES		9	13,1
MATHEMATIQUES		9	11,3
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		9	12,8
GESTION APPLIQUEE		9	11,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		9	13,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE		9	13,8
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		9	13,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	12,2
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	12,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	12,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		9	10,1
FRANCAIS		9	9,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		9	10,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		9	14,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	12,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	11,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	11,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		1	12,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	1	12,0
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		1	14,0

► **Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		11	10,6
TECHNOLOGIE		11	12,3
SCIENCES APPLIQUEES		11	9,5
MATHEMATIQUES		11	9,3
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		11	13,2
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		10	11,6
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		10	14,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE		11	12,8
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	10,7

ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		11	15,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	10,3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	9,1
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	13,2
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	9,8
FRANCAIS		11	9,7
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		11	9,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		11	10,3
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	11,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	11,6
EPREUVE DE CONTROLE		2	12,5
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		7	8,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	7,9
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		7	11,2

► **Centre 6 - LP IND.HOTEL.J.MONNET – LIBOURNE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		11	11,5
TECHNOLOGIE		10	15,5
SCIENCES APPLIQUEES		11	10,0
MATHEMATIQUES		11	9,4
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		11	13,3
GESTION APPLIQUEE		11	11,0
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		10	16,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE		11	14,0
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		10	15,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	10,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	9,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	14,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	10,5
FRANCAIS		10	9,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		10	11,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		11	13,0
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	13,2
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		8	10,9
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	10,4
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		8	12,1

► **Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		20	11,5
TECHNOLOGIE		20	10,2
SCIENCES APPLIQUEES		20	11,8
MATHEMATIQUES		20	13,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		20	12,5
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		20	11,9
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		20	12,9
EPREUVE PROFESSIONNELLE		20	11,8
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		20	9,0
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		20	14,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		20	10,5

LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	15	11,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	11,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		19	9,2
FRANCAIS		19	8,6
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		19	9,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		20	7,4
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	18	14,6
EPREUVE DE CONTROLE		3	12,3
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	13	13,3
EPREUVE DE MOBILITE		12	14,3
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		13	13,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	14,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	5	11,0
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		13	12,3

► Centre 7 - LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT - **Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		30	12,6
TECHNOLOGIE		30	12,3
SCIENCES APPLIQUEES		30	11,8
MATHEMATIQUES		30	14,7
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		30	13,2
GESTION APPLIQUEE		30	12,9
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		30	13,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE		30	13,5
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		30	13,6
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		30	12,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	24	10,9
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	15,0
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		30	11,3
FRANCAIS		30	10,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		30	11,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		30	11,4
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	13,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	29	15,1
EPREUVE DE CONTROLE		1	13,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	13,5
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	18	11,8
EPREUVE DE MOBILITE		18	16,2
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		18	11,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	12	11,4
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	6	11,1
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		18	12,9

► Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCOGNE - TALENCE - **Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		26	10,8
TECHNOLOGIE		26	12,2
SCIENCES APPLIQUEES		26	9,5
MATHEMATIQUES		26	10,8
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		26	12,8

MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		26	11,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		26	13,7
EPREUVE PROFESSIONNELLE		27	13,0
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		26	13,3
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		25	13,8
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		25	11,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	26	9,4
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		26	9,2
FRANCAIS		26	9,6
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		26	8,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		25	8,4
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	14,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	26	13,6
EPREUVE DE CONTROLE		3	12,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	20	10,9
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		9	11,9
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	9	11,6
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		9	12,3

► Centre 8 - LPO HOT.TOUR GASCogne - TALENCE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		36	10,6
TECHNOLOGIE		36	11,6
SCIENCES APPLIQUEES		36	9,1
MATHEMATIQUES		36	11,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		36	13,3
GESTION APPLIQUEE		36	12,3
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		36	13,9
EPREUVE PROFESSIONNELLE		36	13,0
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		36	13,1
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		36	12,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	36	10,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		36	10,5
FRANCAIS		36	9,9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		36	11,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		36	11,4
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	36	14,3
EPREUVE DE CONTROLE		3	12,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	27	9,9
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		12	10,1
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	12	9,3
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		12	12,2

► Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCAChON - Baccalauréat professionnel CSR session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		16	10,8
TECHNOLOGIE		16	12,8
SCIENCES APPLIQUEES		16	10,6
MATHEMATIQUES		16	7,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		16	10,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		16	8,9

PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		16	12,1
EPREUVE PROFESSIONNELLE		16	11,0
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		16	8,4
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		16	13,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		16	11,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	16	10,4
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		16	10,8
FRANCAIS		16	10,4
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		16	11,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		16	9,4
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	16	12,4
EPREUVE DE CONTROLE		1	14,5
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	20,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	16,6
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		8	9,6
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	7	9,7
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		8	13,1

► Centre 9 - LP HOT TOUR - SERV - ARCACHON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		22	10,1
TECHNOLOGIE		22	13,1
SCIENCES APPLIQUEES		22	7,0
MATHEMATIQUES		22	10,3
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		22	11,2
GESTION APPLIQUEE		22	10,1
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		22	11,9
EPREUVE PROFESSIONNELLE		22	12,8
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		22	13,2
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		22	10,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	22	12,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		22	8,9
FRANCAIS		22	7,9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		22	9,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		22	11,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	22	14,0
EPREUVE DE CONTROLE		6	11,9
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	10,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,8
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		11	8,1
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	9	8,8
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		11	10,4

► Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel CSR session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		10	9,9
TECHNOLOGIE		10	11,5
SCIENCES APPLIQUEES		10	9,3
MATHEMATIQUES		10	8,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		10	13,1
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		9	11,7

PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		9	14,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE		10	12,7
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		10	11,8
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		10	13,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		10	11,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	7,9
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	7,8
FRANCAIS		10	8,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		10	7,4
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		10	12,0
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	9	12,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	8,8
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		4	11,4
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	4	11,0
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		4	12,4

► **Centre 10 - LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		12	12,6
TECHNOLOGIE		12	14,6
SCIENCES APPLIQUEES		12	10,9
MATHEMATIQUES		12	12,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		12	13,1
GESTION APPLIQUEE		12	11,8
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		12	14,0
EPREUVE PROFESSIONNELLE		12	14,7
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		12	15,0
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	12,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	11	12,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	1	16,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		12	9,0
FRANCAIS		12	9,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		12	8,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		12	13,8
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	12,7
EPREUVE DE CONTROLE		1	12,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	6,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	10,8
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		6	11,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	10,6
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		6	13,5

► **Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		11	12,4
TECHNOLOGIE		11	14,7
SCIENCES APPLIQUEES		11	11,0
MATHEMATIQUES		10	10,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		11	13,6
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		11	12,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		11	14,3

EPREUVE PROFESSIONNELLE		11	12,8
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	11,9
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		11	13,7
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		10	13,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	10	10,6
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		10	9,2
FRANCAIS		10	7,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		10	11,1
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		10	9,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	13,6
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (INAPTE)	1	14,5
EPREUVE DE CONTROLE		1	11,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	7,8
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	8	11,4
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		8	11,4
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	8	11,3
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		8	10,3

► **Centre 11 - LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		13	12,2
TECHNOLOGIE		12	14,1
SCIENCES APPLIQUEES		12	11,7
MATHEMATIQUES		12	10,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		13	14,2
GESTION APPLIQUEE		13	13,3
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		13	14,8
EPREUVE PROFESSIONNELLE		13	14,8
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		12	15,3
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		12	13,9
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	13	11,1
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		13	8,5
FRANCAIS		13	9,1
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		13	7,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		13	12,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	15,0
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	12,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	11,8
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	4	12,6
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		5	12,1
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	5	11,6
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		5	12,9

► **Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		11	10,7
TECHNOLOGIE		11	12,0
SCIENCES APPLIQUEES		11	8,9
MATHEMATIQUES		11	11,7
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		11	11,1
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		11	9,1

PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		11	12,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE		11	13,0
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	11,9
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		11	13,9
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	13,7
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	12,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	9,5
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	10,4
FRANCAIS		11	8,1
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		11	12,7
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		11	10,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	11,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	6,7
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	10,4

► **Centre 12 - LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		9	11,6
TECHNOLOGIE		9	14,5
SCIENCES APPLIQUEES		9	8,9
MATHEMATIQUES		9	11,3
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		9	11,5
GESTION APPLIQUEE		9	11,4
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		9	11,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE		9	15,6
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		9	16,2
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		9	11,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	8,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	11,2
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		9	8,9
FRANCAIS		9	6,9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		9	10,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		9	7,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	12,1
EPREUVE DE CONTROLE		1	6,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	6,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	9,0

► **Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		21	8,6
TECHNOLOGIE		21	11,7
SCIENCES APPLIQUEES		21	5,6
MATHEMATIQUES		21	8,0
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		21	11,2
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		21	9,0
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		21	12,6
EPREUVE PROFESSIONNELLE		21	12,1
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		21	11,2
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		21	13,0
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		21	12,6

LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	12	8,6
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	9	10,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		21	8,2
FRANCAIS		21	7,8
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		21	8,5
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		21	12,3
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	21	13,9
EPREUVE DE CONTROLE		5	12,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	6	13,7
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	10,9
EPREUVE DE MOBILITE		1	15,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		4	11,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	4	11,8
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		4	11,1

► **Centre 13 - LP JACQUES DE ROMAS - NERAC - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		23	10,1
TECHNOLOGIE		23	12,0
SCIENCES APPLIQUEES		23	8,5
MATHEMATIQUES		23	9,3
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		23	11,6
GESTION APPLIQUEE		23	10,3
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		23	12,5
EPREUVE PROFESSIONNELLE		23	13,1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		23	13,2
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		23	12,3
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	15	10,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	8	11,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		23	8,7
FRANCAIS		23	7,4
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		23	10,0
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		23	13,0
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	22	14,4
EPREUVE DE CONTROLE		2	13,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	12,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	10,6
EPREUVE DE MOBILITE		2	15,0
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		10	12,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	10	12,7
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		10	12,0

► **Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		18	12,4
TECHNOLOGIE		18	14,8
SCIENCES APPLIQUEES		18	11,3
MATHEMATIQUES		18	9,7
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		18	13,2
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		18	12,2
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		18	13,9

EPREUVE PROFESSIONNELLE		18	13,6
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		18	13,4
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		18	14,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		18	11,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	14	12,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	15,1
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		18	11,5
FRANCAIS		18	11,1
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		18	11,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		18	8,6
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	17	13,6
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	9	10,0
EPREUVE DE MOBILITE		1	18,0

► **Centre 14 - LP HAUTE VUE - MORLAAS - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		20	12,1
TECHNOLOGIE		20	13,3
SCIENCES APPLIQUEES		20	11,0
MATHEMATIQUES		20	11,9
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		20	12,2
GESTION APPLIQUEE		20	12,5
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		20	12,0
EPREUVE PROFESSIONNELLE		20	14,0
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		20	14,4
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		20	11,4
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	17	11,7
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	13,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		20	10,2
FRANCAIS		20	11,3
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		20	9,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		20	8,6
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	18	14,4
EPREUVE DE CONTROLE		2	8,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	5	12,4
EPREUVE DE MOBILITE		3	16,3

► **Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU- Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		11	10,0
TECHNOLOGIE		11	11,2
SCIENCES APPLIQUEES		11	8,6
MATHEMATIQUES		11	10,1
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		11	11,6
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		11	10,6
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		11	12,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE		11	11,3
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	9,4
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		11	13,3
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	11,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	9	11,6

LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	13,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	9,8
FRANCAIS		11	9,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		11	10,4
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		11	11,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	14,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	11,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	8,5
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		3	12,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	3	12,2
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		3	12,0

► **Centre 15 - LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		8	12,2
TECHNOLOGIE		8	13,2
SCIENCES APPLIQUEES		8	10,7
MATHEMATIQUES		8	13,1
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		8	12,5
GESTION APPLIQUEE		8	12,7
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		8	12,3
EPREUVE PROFESSIONNELLE		8	13,1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		8	13,3
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		8	11,6
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	15,4
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	11,8
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		8	10,9
FRANCAIS		8	9,9
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		8	11,8
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		8	10,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	15,1
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	3	9,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	9,6
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		4	15,4
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	4	15,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		4	13,8

► **Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		25	10,3
TECHNOLOGIE		25	10,4
SCIENCES APPLIQUEES		25	9,5
MATHEMATIQUES		25	11,6
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		25	12,4
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		25	10,9
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		25	13,4
EPREUVE PROFESSIONNELLE		25	13,2
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		25	11,9
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		25	15,1
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		25	10,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	18	11,7

LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	7	11,3
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		25	9,2
FRANCAIS		25	8,1
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		25	10,3
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		25	12,3
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	25	13,5
EPREUVE DE CONTROLE		1	10,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	1	14,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	4	12,4
LANGUE VIVANTE	PORTUGAIS	1	20,0
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	8	13,2
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		10	13,0
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	6	10,8
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	4	15,3
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		10	13,3

► **Centre 16 - LPO HOT. BIARRITZ ATLANTIQUE - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		33	13,0
TECHNOLOGIE		33	15,0
SCIENCES APPLIQUEES		33	11,3
MATHEMATIQUES		33	12,5
GESTION & DOSSIER PROFESSIONEL		33	13,2
GESTION APPLIQUEE		33	12,3
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		33	13,8
EPREUVE PROFESSIONNELLE		33	13,8
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		33	14,0
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		33	11,5
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	23	11,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	10	12,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		33	10,9
FRANCAIS		33	8,5
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		33	13,3
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		33	12,7
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	32	13,7
EPREUVE DE CONTROLE		1	12,0
LANGUE VIVANTE	ALLEMAND	1	20,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	2	13,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	10	11,5
LANGUE VIVANTE	REPORT NOTE EV. SECTION EUROP.	5	13,8
EVALUATION SPECIFIQUE S.EUROP.		7	14,5
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ANGLAIS	3	13,3
EVALUATION SPEC.LANG.S.EUROP.	ESPAGNOL	4	15,5
EVALUATION SCOLARITE S.EUROP.		7	13,6

► **Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel CSR session 2015**

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		11	9,7
TECHNOLOGIE		11	10,8
SCIENCES APPLIQUEES		11	9,9
MATHEMATIQUES		11	7,0

GESTION & DOSSIER PROFESSIONNEL		11	9,8
MERCATIQUE & GESTION APPLIQUEE		11	7,0
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		11	11,7
EPREUVE PROFESSIONNELLE		11	12,2
COMMUNICATION COMMERCIALISAT.		11	11,6
ORGANIS MISE EN OEUVRE SERVICE		11	13,0
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	11,0
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	5	7,5
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	6	13,4
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	7,0
FRANCAIS		11	6,0
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		11	7,9
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		11	9,9
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE		1	13,5
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	13,3
EPREUVE DE CONTROLE		1	16,0
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	11,8
LANGUE VIVANTE	BASQUE	1	16,0

► Centre 17 - LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-P-PORT - Baccalauréat professionnel Cuisine session 2015

Épreuve	libellé option	Effectif	Note
EPREUVE SCIENTIFIQUE&TECHNIQUE		11	11,4
TECHNOLOGIE		11	12,2
SCIENCES APPLIQUEES		11	11,8
MATHEMATIQUES		11	9,2
GESTION & DOSSIER PROFESSIONNEL		11	10,4
GESTION APPLIQUEE		11	10,7
PRESENTATION DOSSIER PROFESSI.		11	10,2
EPREUVE PROFESSIONNELLE		11	11,5
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		11	11,3
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT		11	12,8
LANGUE VIVANTE	ANGLAIS	8	10,8
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	3	9,7
FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV		11	8,7
FRANCAIS		11	7,2
HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIV.		11	10,2
ARTS APPLIQUES&CULTURE ARTIST.		11	12,2
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	13,5
EPREUVE DE CONTROLE		2	12,3
LANGUE VIVANTE	ESPAGNOL	2	13,0
LANGUE VIVANTE	BASQUE	1	20,0

C. Résultats baccalauréat professionnel - CCF épreuves professionnelles - session 2015 (deuxième session)

Tableau 7 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2015

LP & SEP Académie Bordeaux		Ep Technologiques						Dossier professionnel				Ep Pratique professionnelle						note la plus basse					note la plus haute					moyen ne classe	Δ écart Moy Acad
		E11 TK	Δ écart Moy Acad	E12 SA	Δ écart Moy Acad	E21 GA	Δ écar t Moy Aca d	E22 S1	E22 S2	E22 not e sur 20	Δ écart Moy Acad	E31 S1	E31 S2	E31 PFM P	E31 not e sur 20	Δ écart Moy Acad													
		s/20		s/20		s/20		s/30	s/ 30			s/40	s/ 80	s/ 40															
24	LP BERGERAC	13,6	0,5	11,0	0,2	10,9	-0,8	19,9	21,3	13,7	0,9	23,8	50,1	33,8	13,5	-0,2	8	6	2	7	3,5	17,0	15,5	16,0	18,5	19,0	12,54	0,11	
24	LP SARLAT	11,7	-1,4	9,3	-1,5	12,6	0,9	19,3	17,8	12,4	-0,4	22,9	50,6	28,7	12,8	-0,9	7,5	5,5	9	11	9,5	14,0	13,0	15,5	16,5	15,0	11,75	-0,68	
24	CFA BOULAZAC	9,9	-3,2	7,9	-2,9	9,4	-2,3	15,5	16,9	10,8	-2,0	23,4	42,4	31,8	12,2	-1,4	6,5	2,5	7,5	8,5	9,5	14,0	12,0	12,5	16,0	14,5	10,04	-2,39	
33	LP ARCACHON	12,5	-0,6	10,4	-0,4	10,1	-1,6	17,9	17,4	11,8	-1,0	23,0	48,8	31,3	12,9	-0,8	8,5	5,5	4,5	6,5	9,5	16,5	15,0	16,0	18,0	16,0	11,53	-0,90	
33	LPP BLANQUEFORT	13,3	0,2	12,1	1,3	13,0	1,3	18,7	21,0	13,2	0,4	27,4	50,0	29,6	13,4	-0,3	8	9,5	4,5	6	9,5	17,5	17,0	18,5	18,5	17,0	13,00	0,58	
33	LP BLAYE	14,6	1,5	11,2	0,4	11,8	0,1	19,4	22,0	13,8	1,0	29,8	53,9	33,8	14,7	1,0	10	9	6	10	9,5	18,0	14,5	16,0	19,0	17,0	13,22	0,79	
33	LP CAMBLANES	12,4	-0,7	13,0	2,2	11,8	0,1	16,2	22,7	13,0	0,2	27,7	50,9	30,7	13,7	0,0	9,5	10	6	4	2,5	14,5	15,5	18,0	17,5	17,0	12,77	0,34	
33	LP LIBOURNE	15,5	2,4	11,8	1,0	11,8	0,1	25,9	22,6	16,2	3,4	29,3	61,4	33,4	15,5	1,9	12	9	6,5	13	15	18,0	14,5	17,0	19,0	16,5	14,16	1,73	
33	LTH TALENCE	12,1	-1,0	9,6	-1,2	12,7	1,0	18,0	23,6	13,9	1,1	25,7	48,9	28,1	12,8	-0,8	7	4	5	8	10,5	17,5	14,0	18,5	18,0	15,5	12,22	-0,21	
40	LP AIRE s/ADOUR	14,5	1,4	8,9	-1,9	11,4	-0,3	12,7	21,6	11,4	-1,4	28,7	62,9	35,4	15,9	2,2	11	6	8	8,5	3	17,0	12,5	15,5	14,0	18,0	12,42	0,00	
40	LP CAPBRETON	14,2	1,1	12,0	1,2	13,5	1,8	21,3	22,9	14,7	1,9	30,1	60,5	29,9	15,1	1,4	13	11	8,5	13	14	15,5	14,5	17,5	17,0	17,0	13,90	1,47	
64	LPO BIARRITZ	15,0	1,9	11,3	0,5	12,3	0,6	21,2	19,9	13,7	0,9	28,4	51,5	30,6	13,8	0,2	11	4,5	4,5	10	12	18,5	17,5	17,0	17,0	16,0	13,22	0,80	
64	LP MORLAAS	13,3	0,2	12,3	1,5	12,7	1,0	16,5	18,7	11,7	-1,1	26,0	57,3	30,2	14,2	0,5	9	7	6,3	6	11	17,5	16,5	18,1	16,5	16,5	12,84	0,42	
64	LP SAINT JEAN PP	12,2	-0,9	11,8	1,0	10,7	-1,0	17,3	12,7	10,0	-2,8	28,8	39,5	26,6	11,9	-1,8	10	8	6	4	2,5	15,0	15,0	14,0	14,5	14,5	11,31	-1,11	
64	LPP ST VINCENT PAU	13,2	0,1	12,4	1,6	12,7	1,0	19,9	16,5	12,1	-0,7	26,5	49,1	28,6	13,0	-0,6	8	9,5	8	10	9	16,0	18,0	15,0	14,0	14,5	12,69	0,27	
47	LP NERAC	12,0	-1,1	8,5	-2,3	10,3	-1,4	19,1	17,7	12,3	-0,5	25,9	46,5	31,5	13,0	-0,7	7	5,5	4	7	10	16,5	13,0	18,0	16,0	16,0	11,21	-1,22	
		13,1	1,46	10,8	1,48	11,7	1,15	18,7	19,7	12,8	1,60	26,7	51,5	30,9	13,6	1,18	6,5	2,5	2,0	4,0	2,5	18,5	18,0	18,5	19,0	19,0	12,43		

Tableau 8 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2015

		répartition des notes																																							
	LP & SEP Académie Bordeaux	nbr. Note(s) <10									nbr. Note(s) >= 10 <14									nbr. Note(s) >= 14 et <16									nbr. Note(s) > 16												
		E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%
24	LP BERGERAC	3	13%	6	26%	5	22%	2	9%	2	9%	5	22%	12	52%	11	48%	8	35%	15	65%	9	39%	3	13%	4	17%	8	35%	4	17%	4	17%	0	0%	1	4%	4	17%	2	9%
24	LP SARLAT	1	8%	4	33%	2	17%	0	0%	1	8%	6	50%	4	33%	4	33%	5	42%	4	33%	1	8%	0	0%	2	17%	2	17%	3	25%	0	0%	0	0%	0	0%	1	8%	0	0%
24	CFA BOULAZAC	4	44%	6	67%	5	56%	3	33%	2	22%	4	44%	3	33%	4	44%	5	56%	6	67%	1	11%	0	0%	0	0%	0	0%	1	11%	0	0%	0	0%	0	0%	1	11%	0	0%
33	LP ARCACHON	2	9%	9	41%	9	41%	8	36%	1	5%	15	68%	10	45%	10	45%	7	32%	12	55%	3	14%	3	14%	2	9%	3	14%	7	32%	2	9%	0	0%	1	5%	4	18%	2	9%
33	LPP BLANQUEFORT	5	17%	3	10%	3	10%	3	10%	1	3%	18	60%	19	63%	17	57%	12	40%	14	47%	5	17%	7	23%	4	13%	8	27%	14	47%	2	7%	1	3%	6	20%	7	23%	0	0%
33	LP BLAYE	0	0%	2	17%	3	25%	0	0%	1	8%	4	33%	8	67%	5	42%	6	50%	1	8%	4	33%	2	17%	3	25%	2	17%	7	58%	4	33%	0	0%	1	8%	4	33%	3	25%
33	LP CAMBLANES	1	10%	0	0%	2	20%	3	30%	1	10%	6	60%	6	60%	4	40%	3	30%	4	40%	2	20%	3	30%	1	10%	2	20%	3	30%	0	0%	0	0%	2	20%	2	20%	2	20%
33	LP LIBOURNE	0	0%	2	20%	2	20%	0	0%	0	0%	2	20%	5	50%	6	60%	1	10%	0	0%	2	20%	3	30%	1	10%	2	20%	3	30%	6	60%	0	0%	1	10%	7	70%	7	70%
33	LTH TALENCE	9	25%	19	53%	6	17%	2	6%	0	0%	18	50%	16	44%	17	47%	13	36%	24	67%	4	11%	1	3%	6	17%	11	31%	12	33%	5	14%	0	0%	7	19%	10	28%	0	0%
40	LP AIRE s/ADOUR	0	0%	6	50%	3	25%	2	17%	3	25%	3	25%	3	25%	4	33%	6	50%	1	8%	2	17%	0	0%	2	17%	1	8%	2	17%	4	33%	0	0%	0	0%	0	0%	6	50%
40	LP CAPBRETON	0	0%	0	0%	1	8%	0	0%	0	0%	4	33%	10	83%	6	50%	2	17%	0	0%	6	50%	2	17%	1	8%	7	58%	7	58%	2	17%	0	0%	4	33%	3	25%	5	42%
64	LPO BIARRITZ	0	0%	11	33%	6	18%	0	0%	0	0%	7	21%	12	36%	17	52%	14	42%	15	45%	11	33%	6	18%	3	9%	13	39%	16	48%	15	45%	4	12%	7	21%	6	18%	2	6%
64	LP MORLAAS	1	5%	3	15%	3	15%	4	20%	0	0%	13	65%	10	50%	8	40%	11	55%	5	25%	2	10%	4	20%	5	25%	3	15%	11	55%	4	20%	3	15%	4	20%	2	10%	4	20%
64	LP SAINT JEAN PP	0	0%	2	18%	2	18%	6	55%	4	36%	9	82%	5	45%	8	73%	6	55%	8	73%	2	18%	4	36%	1	9%	1	9%	1	9%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
64	LPP ST VINCENT PAU	1	13%	1	13%	1	13%	0	0%	1	13%	3	38%	5	63%	3	38%	7	88%	3	38%	3	38%	1	13%	4	50%	1	13%	4	50%	1	13%	1	13%	0	0%	0	0%	0	0%
47	LP NERAC	1	4%	16	70%	9	39%	2	9%	0	0%	14	61%	7	30%	12	52%	13	57%	12	52%	3	13%	0	0%	1	4%	6	26%	9	39%	2	9%	0	0%	1	4%	2	9%	2	9%
		28	9%	90	29%	62	23%	35	14%	17	9%	131	46%	135	49%	136	47%	119	43%	124	39%	60	22%	39	15%	40	15%	70	22%	104	35%	51	17%	9	3%	35	10%	53	18%	35	16%

Tableau 9 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2015

LP & SEP Académie Bordeaux		Ep Technologiques						Dossier professionnel				Ep Pratique professionnelle							présentation des notes EP1													
		E11	Δ	E12	Δ	E21	Δ	E22	E22	E22	Δ	E31	Δ	E32	E32	E32	E32	Δ	note la plus basse						note la plus haute						moyenn e classe	Δ écart Moy Acad
		TK	écart Moy	SA	écart Moy	GA	écart Moy	S1	S2	note sur 20	écart Moy	écart Moy	écart Moy	S1	S2	PFM P	note sur 20	écart Moy														
		s/20	Acad	s/20	Acad	s/20	Acad	s/30	s/ 30		Acad	s/20	Acad	s/20	s/ 40	s/ 20		Acad	E11	E12	E21	E22	E31	E32	E11	E12	E21	E22	E31	E32		
24	LP BERGERAC	11,9	0,0	8,6	-1,5	10,1	-0,9	17,1	16,3	11,1	-1,7	9,7	-1,8	12,8	21,5	15,3	12,4	-1,3	5,0	1,0	2,0	1,0	0,0	3,0	17	13,5	17	18	17,5	17,5	10,64	-1,17
24	LP SARLAT	11,8	-0,1	8,6	-1,5	10,9	-0,1	24,1	17,6	13,9	1,1	13,3	1,8	12,9	26,6	14,3	13,5	-0,2	10,0	6,5	8,5	11,0	10,5	3,0	14	11	14,5	17,5	16	16	11,99	0,18
24	CFA BOULAZAC	12,9	1,0	10,6	0,5	13,1	2,1	18,9	20,9	13,3	0,5	14,1	2,6	14,0	28,8	14,8	14,4	0,7	9,5	6,0	0,0	8,0	11,0	3,5	18	14	17	16	17	16	13,06	1,25
33	LP ARCACHON	12,8	0,9	10,6	0,5	8,9	-2,1	19,0	16,7	11,9	-0,9	8,4	-3,1	12,5	25,9	14,4	13,2	-0,5	9,0	6,0	3,0	8,0	4,0	11,5	18	15	15	16	14,5	15,5	10,97	-0,84
33	LPP BLANQUEFORT	10,2	-1,7	13,0	2,9	12,7	1,7	14,4	23,4	12,6	-0,2	9,0	-2,5	14,6	28,5	15,3	14,6	0,9	6,5	4,5	5,0	4,0	4,5	12,0	14	16,5	18,5	18,5	13,5	18	12,02	0,21
33	LP BLAYE	11,5	-0,4	9,6	-0,5	11,3	0,3	22,2	20,2	14,1	1,3	11,8	0,3	13,6	26,2	14,9	13,7	0,0	8,0	8,0	7,5	11,0	7,5	11,5	13,5	11	15,5	17	15,5	16	12,00	0,19
33	LP CAMBLANES	12,3	0,4	12,6	2,5	13,5	2,5	16,6	17,3	11,3	-1,5	11,6	0,1	13,2	25,2	15,3	13,4	-0,2	8,0	11,0	9,0	7,5	7,5	10,5	16	15	17,5	17	17	16,5	12,45	0,64
33	LP LIBOURNE	12,3	0,4	9,5	-0,6	11,6	0,6	19,3	21,0	13,4	0,6	10,7	-0,8	11,7	29,7	17,2	14,7	1,0	10,0	4,5	1,0	0,0	6,5	0,0	15	12,5	16,5	18	13,5	18,5	12,03	0,22
33	LTH TALENCE	9,6	-2,3	9,1	-1,0	11,7	0,7	18,4	22,0	13,5	0,7	12,9	1,4	12,9	26,4	15,2	13,6	0,0	5,5	4,5	6,0	9,5	6,5	9,0	14	13,5	17	19	17,5	16	11,73	-0,08
40	LP AIRE s/ADOUR	12,0	0,1	8,7	-1,4	9,1	-1,9	17,0	20,1	12,4	-0,4	12,4	0,9	12,9	26,5	15,5	13,7	0,1	8,5	6,5	5,0	8,0	9,0	10,5	15	10,5	13,5	15,5	15,5	16	11,38	-0,43
40	LP CAPBRETON	14,7	2,8	11,0	0,9	12,6	1,6	21,9	20,4	14,1	1,3	11,9	0,4	14,0	25,6	14,6	13,6	-0,1	11,5	7,0	7,5	12,5	10,0	11,0	18	13	16	17	14	16	12,98	1,16
64	LPO BIARRITZ	10,4	-1,5	9,5	-0,6	10,9	-0,1	20,3	19,4	13,2	0,4	11,9	0,4	16,1	28,3	15,0	14,9	1,2	6,5	6,0	6,5	10,0	8,0	13,0	15	14	14	17,5	15	17	11,80	-0,01
64	LP MORLAAS	14,8	2,9	12,0	1,9	12,5	1,5	20,1	21,0	13,7	0,9	13,4	1,9	14,8	27,0	14,8	14,2	0,5	11,5	10,0	7,0	11,5	10,5	13,0	18	14,5	17	16,5	16	16	13,43	1,61
64	LP SAINT JEAN PP	10,8	-1,1	9,9	-0,2	7,0	-4,0	16,5	18,1	11,5	-1,3	11,6	0,1	11,9	26,5	12,8	12,8	-0,9	4,0	3,5	2,0	7,0	6,5	5,0	16	14	11,5	17	16,5	17	10,61	-1,20
64	LPP ST VINCENT PAU	11,2	-0,7	10,9	0,8	10,6	-0,4	18,9	17,4	12,1	-0,7	9,4	-2,1	11,8	26,5	14,3	13,2	-0,5	6,0	7,0	7,0	6,0	5,0	10,5	16	17	15,5	17	15,5	16	11,23	-0,59
47	LP NERAC	11,7	-0,2	6,8	-3,3	9,0	-2,0	19,5	18,0	12,5	-0,3	11,2	-0,3	12,9	23,5	14,6	12,8	-0,9	9,0	3,5	5,5	6,5	6,5	10,0	14	11,5	14	17	15,5	16	10,66	-1,15
		11,9	1,48	10,1	1,42	11,0	1,78	19,0	19,4	12,8	1,03	11,5	1,71	13,3	26,4	14,9	13,7	0,70	4,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	18,00	17,00	18,50	19,00	17,50	18,50	11,81	

Tableau 10 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2015

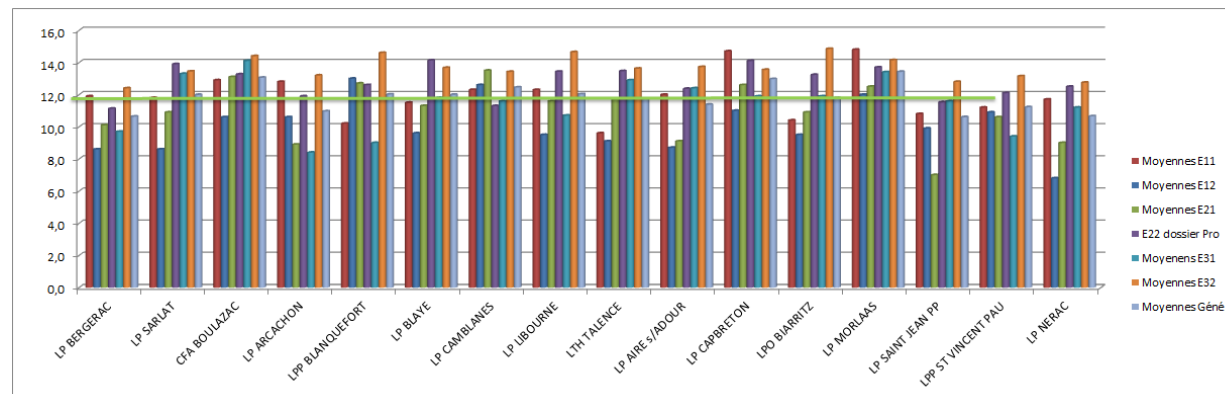
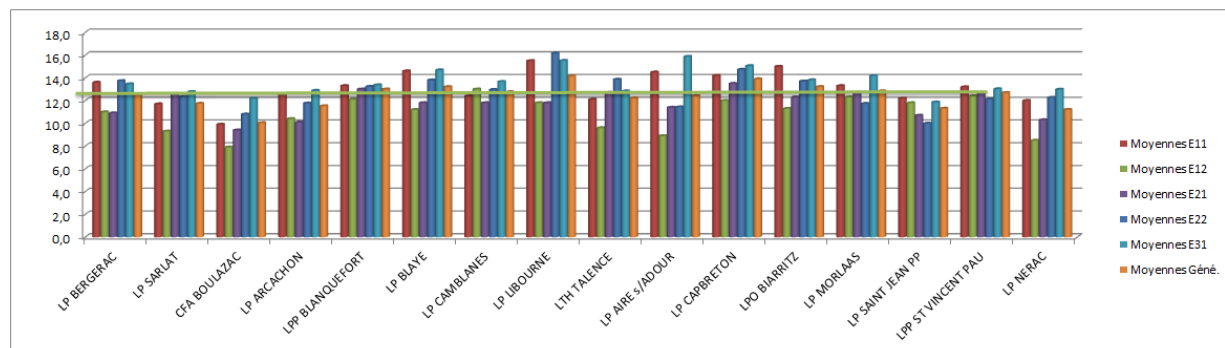
		répartition des notes																																															
LP & SEP Académie Bordeaux	nbr. Note(s) <10												nbr. Note(s) >= 10 <14												nbr. Note(s) >= 14 et <16												nbr. Note(s) > 16												
	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	
24	LP BERGERAC	4	25%	8	50%	7	44%	4	25%	6	38%	3	19%	7	44%	8	50%	4	25%	6	38%	7	44%	5	31%	4	25%	0	0%	3	19%	3	19%	1	6%	5	31%	1	6%	0	0%	2	13%	3	19%	2	13%	3	19%
24	LP SARLAT	0	0%	5	63%	3	38%	0	0%	0	0%	3	38%	7	88%	3	38%	3	38%	3	38%	4	50%	4	50%	1	13%	0	0%	2	25%	4	50%	3	38%	2	25%	0	0%	0	0%	0	0%	1	13%	1	13%	2	25%
24	CFA BOULAZAC	1	9%	3	27%	0	0%	1	9%	0	0%	3	27%	4	36%	3	27%	6	55%	2	18%	3	27%	2	18%	2	18%	2	18%	0	0%	4	36%	3	27%	5	45%	1	9%	0	0%	2	18%	1	9%	2	18%	1	9%
33	LP ARCACHON	3	19%	4	25%	12	75%	5	31%	11	69%	0	0%	9	56%	11	69%	3	19%	5	31%	4	25%	9	56%	2	13%	1	6%	1	6%	4	25%	1	6%	7	44%	2	13%	0	0%	0	0%	2	13%	0	0%	0	0%
33	LPP BLANQUEFORT	7	35%	2	10%	4	20%	4	20%	12	60%	0	0%	12	60%	7	35%	10	50%	7	35%	8	40%	7	35%	1	5%	8	40%	3	15%	4	20%	0	0%	8	40%	0	0%	3	15%	3	15%	5	25%	0	0%	5	25%
33	LP BLAYE	2	20%	5	50%	3	30%	0	0%	3	30%	0	0%	8	80%	5	50%	5	50%	4	40%	5	50%	5	50%	0	0%	0	0%	2	20%	4	40%	2	20%	3	30%	0	0%	0	0%	0	0%	2	20%	0	0%	2	20%
33	LP CAMBLANES	2	22%	0	0%	1	11%	3	33%	4	44%	0	0%	4	44%	7	78%	4	44%	4	44%	2	22%	5	56%	2	22%	2	22%	11	122%	1	11%	2	22%	3	33%	1	11%	0	0%	3	33%	1	11%	1	11%	1	11%
33	LP LIBOURNE	0	0%	5	45%	2	18%	3	27%	3	27%	3	27%	10	91%	6	55%	4	36%	3	27%	8	73%	3	27%	1	9%	0	0%	3	27%	1	9%	0	0%	1	9%	0	0%	0	0%	1	9%	5	45%	0	0%	6	55%
33	LTH TALENCE	16	59%	15	56%	6	22%	1	4%	3	11%	1	4%	9	33%	11	41%	13	48%	14	52%	10	37%	8	30%	1	4%	0	0%	6	22%	4	15%	10	37%	15	56%	0	0%	0	0%	1	4%	7	26%	3	11%	2	7%
40	LP AIRE s/ADOUR	2	18%	8	73%	8	73%	1	9%	1	9%	0	0%	8	73%	3	27%	3	27%	8	73%	7	64%	4	36%	1	9%	0	0%	0	0%	2	18%	3	27%	6	55%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	9%
40	LP CAPBRETON	0	0%	1	9%	2	18%	0	0%	0	0%	0	0%	2	18%	10	91%	5	45%	4	36%	9	82%	5	45%	7	64%	0	0%	3	27%	5	45%	2	18%	4	36%	2	18%	0	0%	1	9%	2	18%	0	0%	2	18%
64	LPO BIARRITZ	13	52%	14	56%	5	20%	0	0%	2	8%	0	0%	11	44%	9	36%	18	72%	16	64%	21	84%	3	12%	1	4%	2	8%	2	8%	6	24%	2	8%	13	52%	0	0%	0	0%	0	0%	3	12%	0	0%	9	36%
64	LP MORLAAS	0	0%	0	0%	3	17%	0	0%	0	0%	0	0%	5	28%	16	89%	10	56%	9	50%	11	61%	3	17%	7	39%	2	11%	3	17%	7	39%	6	33%	13	72%	6	33%	0	0%	2	11%	2	11%	1	6%	2	11%
64	LP SAINT JEAN PP	4	36%	5	45%	10	91%	5	45%	3	27%	2	18%	4	36%	4	36%	1	9%	2	18%	6	55%	3	27%	2	18%	2	18%	0	0%	1	9%	0	0%	4	36%	1	9%	0	0%	0	0%	3	27%	2	18%	2	18%
64	LPP ST VINCENT PAL	2	18%	4	36%	5	45%	2	18%	6	55%	0	0%	7	64%	5	45%	4	36%	6	55%	3	27%	7	64%	1	9%	1	9%	2	18%	1	9%	2	18%	2	18%	1	9%	1	9%	0	0%	2	18%	0	0%	2	18%
47	LP NERAC	4	19%	19	90%	12	57%	1	5%	6	29%	0	0%	14	67%	2	10%	8	38%	13	62%	12	57%	15	71%	3	14%	0	0%	1	5%	6	29%	3	14%	5	24%	0	0%	0	0%	0	0%	1	5%	0	0%	1	5%
		60	21%	98	40%	83	36%	30	14%	60	25%	15	8%	121	54%	110	48%	101	41%	106	43%	120	50%	88	39%	36	17%	20	8%	42	21%	57	25%	40	17%	96	38%	15	7%	4	2%	15	7%	40	17%	12	6%	41	18%

Tableau 11 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2015

LP & SEP Académie Bordeaux		EPREUVES TECHNOLOGIQUES												DOSSIER PROFESSIONNEL						EPREUVES PRATIQUES												
		CUIS		CSR		E		CUIS		CSR		E		CUIS		CSR		E		CUIS		CSR		E								
		E11	E11	M	C	E12	E12	M	C	E21	E21	M	C	E22	E22	E22	M	C	E	E31	E31	E31	E31	E32	E32	E32	E32	M	C	E		
		TK	TK	O	A	SA	SA	O	A	GA	GA	O	A	S1	S2	not e sur 20	S1	S2	note sur 20	O	A	R	S1	S2	PFM p	note sur 20	S1	S2	PF MP	note sur 20	O	A
		s/20	s/20			s/20	s/20			s/20	s/20			s/30	s/30		s/30	s/30				s/40	s/80	s/40		s/20	s/20	s/40	s/20			
24	LP BERGERAC	13,6	11,9	12,8	0,2	11,0	8,6	9,8	-0,7	10,9	10,1	10,5	-0,8	19,9	21,3	13,7	17,1	16,3	11,1	12,4	-0,4	23,8	50,1	33,8	13,5	9,7	12,8	21,5	15,3	12,4	11,9	-1,1
24	LP SARLAT	11,7	11,8	11,8	-0,8	9,3	8,6	9,0	-1,5	12,6	10,9	11,8	0,4	19,3	17,8	12,4	24,1	17,6	13,9	13,1	0,3	22,9	50,6	28,7	12,8	13,3	12,9	26,6	14,3	13,5	13,2	0,3
24	CFA BOULAZAC	9,9	12,9	11,4	-1,1	7,9	10,6	9,3	-1,2	9,4	13,1	11,3	-0,1	15,5	16,9	10,8	18,9	20,9	13,3	12,0	-0,8	23,4	42,4	31,8	12,2	14,1	14,0	28,8	14,8	14,4	13,6	0,7
33	LP ARCACHON	12,5	12,8	12,7	0,1	10,4	10,6	10,5	0,0	10,1	8,9	9,5	-1,9	17,9	17,4	11,8	19,0	16,7	11,9	11,8	-1,0	23,0	48,8	31,3	12,9	8,4	12,5	25,9	14,4	13,2	11,5	-1,4
33	LPP BLANQUEFORT	13,3	10,2	11,8	-0,8	12,1	13,0	12,6	2,1	13,0	12,7	12,9	1,5	18,7	21,0	13,2	14,4	23,4	12,6	12,9	0,1	27,4	50,0	29,6	13,4	9,0	14,6	28,5	15,3	14,6	12,3	-0,6
33	LP BLAYE	14,6	11,5	13,1	0,5	11,2	9,6	10,4	-0,1	11,8	11,3	11,6	0,2	19,4	22,0	13,8	22,2	20,2	14,1	14,0	1,2	29,8	53,9	33,8	14,7	11,8	13,6	26,2	14,9	13,7	13,4	0,5
33	LP CAMBLANES	12,4	12,3	12,4	-0,2	13,0	12,6	12,8	2,3	11,8	13,5	12,7	1,3	16,2	22,7	13,0	16,6	17,3	11,3	12,1	-0,7	27,7	50,9	30,7	13,7	11,6	13,2	25,2	15,3	13,4	12,9	0,0
33	LP LIBOURNE	15,5	12,3	13,9	1,4	11,8	9,5	10,7	0,2	11,8	11,6	11,7	0,4	25,9	22,6	16,2	19,3	21,0	13,4	14,8	2,0	29,3	61,4	33,4	15,5	10,7	11,7	29,7	17,2	14,7	13,6	0,7
33	LTH TALENCE	12,1	9,6	10,9	-1,7	9,6	9,1	9,4	-1,1	12,7	11,7	12,2	0,9	18,0	23,6	13,9	18,4	22,0	13,5	13,7	0,9	25,7	48,9	28,1	12,8	12,9	12,9	26,4	15,2	13,6	13,1	0,2
40	LP AIRE s/ADOUR	14,5	12,0	13,3	0,7	8,9	8,7	8,8	-1,7	11,4	9,1	10,3	-1,1	12,7	21,6	11,4	17,0	20,1	12,4	11,9	-0,9	28,7	62,9	35,4	15,9	12,4	12,9	26,5	15,5	13,7	14,0	1,1
40	LP CAPBRETON	14,2	14,7	14,5	1,9	12,0	11,0	11,5	1,0	13,5	12,6	13,1	1,7	21,3	22,9	14,7	21,9	20,4	14,1	14,4	1,6	30,1	60,5	29,9	15,1	11,9	14,0	25,6	14,6	13,6	13,5	0,6
64	LPO BIARRITZ	15,0	10,4	12,7	0,2	11,3	9,5	10,4	-0,1	12,3	10,9	11,6	0,3	21,2	19,9	13,7	20,3	19,4	13,2	13,5	0,7	28,4	51,5	30,6	13,8	11,9	16,1	28,3	15,0	14,9	13,5	0,6
64	LP MORLAAS	13,3	14,8	14,1	1,5	12,3	12,0	12,2	1,7	12,7	12,5	12,6	1,3	16,5	18,7	11,7	20,1	21,0	13,7	12,7	-0,1	26,0	57,3	30,2	14,2	13,4	14,8	27,0	14,8	14,2	13,9	1,0
64	LP SAINT JEAN PP	12,2	10,8	11,5	-1,0	11,8	9,9	10,9	0,4	10,7	7,0	8,9	-2,5	17,3	12,7	10,0	16,5	18,1	11,5	10,8	-2,0	28,8	39,5	26,6	11,9	11,6	11,9	26,5	12,8	12,8	12,1	-0,8
64	LPP ST VINCENT PAU	13,2	11,2	12,2	-0,3	12,4	10,9	11,7	1,2	12,7	10,6	11,7	0,3	19,9	16,5	12,1	18,9	17,4	12,1	12,1	-0,7	26,5	49,1	28,6	13,0	9,4	11,8	26,5	14,3	13,2	11,9	-1,1
47	LP NERAC	12,0	11,7	11,9	-0,7	8,5	6,8	7,7	-2,8	10,3	9,0	9,7	-1,7	19,1	17,7	12,3	19,5	18,0	12,5	12,4	-0,4	25,9	46,5	31,5	13,0	11,2	12,9	23,5	14,6	12,8	12,3	-0,6
		13,1	11,9	12,5		10,8	10,1	10,5		11,7	11,0	11,4		18,7	19,7	12,8	19,0	19,4	12,8	12,8		26,7	51,5	30,9	13,6	11,5	13,3	26,4	14,9	13,7	12,9	
																						13,4	12,9	15,4				13,2				

Tableau 12 - Bilan des moyennes par centre - nombre de candidats - capacité accueil session 2015

CUIS		CSR	nbr. Cand/capacité accueil											
m c o l y e s n e	m c o l y e s n e	M O Y	E C A R T	CUIS		CSR		CSR + CUIS				n-1		
				n b r d : A C C	C A P	n b r d : A C C	n b r d : A C C	n b r d : A C C	C A P	E C A R T				
12,5	10,6	11,6	● -0,5	23,0	24,0	16,0	24,0	39,0	48,0	9,0	5,0	24	LP BERGERAC	
11,7	12,0	11,9	● -0,2	12,0	12,0	8,0	12,0	20,0	24,0	4,0	5,0	24	LP SARLAT	
10,0	13,1	11,6	● -0,6	9,0	12,0	11,0	12,0	20,0	24,0	4,0	0,0	24	CFA BOULAZAC	
11,5	11,0	11,2	● -0,9	22,0	24,0	16,0	24,0	38,0	48,0	10,0	12,0	33	LP ARCACHON	
13,0	12,0	12,5	● 0,4	30,0	24,0	20,0	24,0	50,0	48,0	-2,0	0,0	33	LPP BLANQUEFORT	
13,2	12,0	12,6	● 0,5	12,0	12,0	10,0	12,0	22,0	24,0	2,0	3,0	33	LP BLAYE	
12,8	12,5	12,6	● 0,5	10,0	12,0	9,0	12,0	19,0	24,0	5,0	1,0	33	LP CAMBLANES	
14,2	12,0	13,1	● 1,0	10,0	12,0	11,0	12,0	21,0	24,0	3,0	0,0	33	LP LIBOURNE	
12,2	11,7	12,0	● -0,1	36,0	36,0	27,0	36,0	63,0	72,0	9,0	5,0	33	LTH TALENCE	
12,4	11,4	11,9	● -0,2	12,0	12,0	11,0	12,0	23,0	24,0	1,0	5,0	40	LP AIRE s/ADOUR	
13,9	13,0	13,4	● 1,3	12,0	12,0	11,0	12,0	23,0	24,0	1,0	-1,0	40	LP CAPBRETON	
13,2	11,8	12,5	● 0,4	33,0	36,0	25,0	36,0	58,0	72,0	14,0	5,0	64	LPO BIARRITZ	
12,8	13,4	13,1	● 1,0	20,0	24,0	18,0	24,0	38,0	48,0	10,0	8,0	64	LP MORLAAS	
11,3	10,6	11,0	● -1,2	11,0	12,0	11,0	12,0	22,0	24,0	2,0	4,0	64	LP SAINT JEAN PP	
12,7	11,2	12,0	● -0,2	8,0	12,0	11,0	12,0	19,0	24,0	5,0	7,0	64	LPP ST VINCENT PAU	
11,2	10,7	10,9	● -1,2	23,0	24,0	21,0	24,0	44,0	48,0	4,0	7,0	47	LP NERAC	
12,43	11,81	12,1		283	300	236	300			81,0	66,0			
Décrochage / cohorte				519	600	81	+15/n+1							



D. Commentaires sur la session de baccalauréats professionnels

Le nombre de candidats est en baisse cette année et l'on constate une déperdition d'effectif pour l'option CSR couplée à une difficulté de recrutement. Aux alentours de 600 candidats depuis plusieurs années après avoir augmenté de 130 % en trois années (260 candidats en 2010), la session 2015 compte 531 candidats au total dont 238 en CSR et 293 en cuisine alors que les deux options sont calibrées sur la même capacité d'accueil au départ. Au-delà des inquiétudes nourries sur cette différence, cela témoigne des efforts qu'il reste encore à accomplir pour mieux recruter et mieux conserver les jeunes en formation. Il semble important de prendre en considération la difficulté du recrutement en CSR (55 élèves de moins qu'en cuisine, pour le même profilage de structure, 64 élèves de moins par rapport aux capacités d'accueil de départ) afin de ne pas provoquer de déséquilibre significatif, pouvant à terme influencer sur la carte des formations, comme dans d'autres académies.

- **531 candidats (238 CSR / 293 Cuisine)**
- **Taux de réussite en baisse 88.70 % (90.80 % en 2014)**
- **Moyenne de SA 10.5/20 (9.9 en 2014 8.01 en 2013)**
- **Moyenne de technologie 12.50 (12.45 en 2014 - 11.86 en 2013)**
- **Moyenne de gestion appliquée 11.40 (11.10 en 2014 - 10.06 en 2013)**
- **Des disparités significatives entre les centres**
- **Certains pourcentages de notes < 10 inquiétants**
- **Moyenne d'E22 12.80 (12.85 en 2014 - 13.30 en E3 en 2013)**
- **Des moyennes de classe inquiétantes et non conformes à l'esprit du CCF pour certains centres**

Le taux de réussite de **88.70 %** baisse (- 2.10 points) tout en restant assez satisfaisant au regard des autres diplômes des filières économie-gestion.

Chacun peut trouver dans le présent document des éléments d'analyse utiles et porter un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve en se situant par rapport à la moyenne académique.

Le niveau moyen des épreuves professionnelles est relativement bon avec **12.50** (moyenne académique) en technologie, **10.50** en sciences appliquées, **11.40** en gestion appliquée. Ces bonnes moyennes académiques ne doivent pas masquer des **disparités de traitement du CCF en fonction des centres**, car force est de constater que certains résultats témoignent de pratique d'évaluation assez éloignées de « l'esprit du CCF », notamment quand l'on constate **un très fort pourcentage de notes inférieures à 10/20 dans un groupe classe** (cf **tableau 8 et 10**, 60 % voire 90% des notes < 10). Cela témoigne du travail qu'il nous reste à accomplir afin de mieux former les apprenants et de programmer au moment opportun dans le processus de formation, des situations d'évaluation conformes au niveau attendu. Comme dans beaucoup de domaines, il faut compter sur la force du « collectif » pour harmoniser les pratiques de CCF.

L'épreuve sur dossier professionnel E22 est bien appréhendée par les équipes pédagogiques, ce qui demande un travail significatif d'anticipation, de planification et de suivi. Les bons résultats (**12.80 / 20**) attestent du sérieux et du travail accompli durant le cycle de trois ans. Cela reste très légèrement inférieur au niveau de l'ancienne épreuve E3 (FDAP/PFMP), il convient donc d'être attentif à l'évolution de ces résultats.

Les moyennes de pratique professionnelle sont elles aussi conformes aux attentes institutionnelles dans le domaine, avec **13.60** à l'E31 en cuisine et **11.50** à l'E31 et **13.70** à l'E32. L'E31 en CSR représente toujours une épreuve assez difficile pour les élèves et l'organisation est complexe et chronophage pour les équipes. Pour autant, certains centres (qui se reconnaîtront) doivent mener une réflexion assez large pour que les moyennes de classes augmentent et passent la barre de 10/20.

Concernant l'évaluation en entreprise, les notes sont également encourageantes même si les attitudes et comportements ne sont plus évalués de manière sommative pour la certification de ces nouveaux baccalauréats professionnels, j'engage les équipes à valoriser ses attitudes et comportements sur le bulletin scolaire en prévoyant une ligne spécifique dédiée à la reconnaissance de ces compétences primordiales ("*comportement professionnel à l'école et en entreprise*" ?).

E. Préconisations sur les périodes de formation en entreprise

Les modalités de formation du baccalauréat professionnel en trois ans nous imposent la **négociation des objectifs de formation sur une annexe pédagogique**. La forte alternance en entreprise (22 semaines), soit près de 40% du temps de formation professionnelle (enseignements technologique et professionnel) implique un travail renforcé sur la négociation, le suivi et l'auto-évaluation des compétences par l'élève. Le portfolio de l'élève est un outil indispensable dans cet objectif.

Il convient de prévoir des temps de préparation et de formation spécifiques à l'accompagnement des PFMP (notamment sur les heures d'accompagnement personnalisé et au besoin en banalisant des heures de TA/TP) afin de prendre en compte les exigences du baccalauréat professionnel en trois ans.

Le suivi et l'évaluation doivent être réalisés par les professeurs assurant la formation des élèves et des apprentis, auxquels peuvent être associés les professeurs d'enseignement général, de gestion, de sciences appliquées. Dans le cadre du baccalauréat professionnel en trois ans, le suivi des PFMP en pluridisciplinarité doit être renforcé. Il appartient aux équipes pédagogiques de réaliser un programme prévisionnel de formation en milieu professionnel, comprenant le découpage des périodes et des objectifs de formation, l'entreprise étant un lieu de formation à part entière.

La formation en entreprise doit s'envisager dans l'ensemble des structures et concepts représentatifs des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en prenant en considération le projet de l'élève. Les PFMP en restauration collective doivent notamment être envisagées au cas par cas.

F. Préconisations pédagogiques rentrée 2015

Le groupe de pilotage académique a rédigé en 2014 un guide d'accompagnement pédagogique spécifique à l'académie de Bordeaux en compilant trois années de travail et de préconisations. Vous trouverez ce document essentiel ici :

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=93

→ La technologie

Quelques clés pour construire et animer une séance de technologie :

- 1** le premier travail peut consister, pour le professeur, à rédiger un « *document de synthèse* » qui sera remis à l'élève en fin de cours. À partir de ce document clé, le professeur construit l'architecture de sa séance et prévoit les activités qui concourent aux objectifs d'apprentissage.
- 2** au début du cours, en plus de la thématique abordée la présentation des compétences visées et des objectifs spécifiques concernés par la séance doivent permettre à l'apprenant de se situer dans la progression pédagogique, tant en amont qu'en aval, de faire le lien avec les autres matières, sa formation en entreprise, son futur métier et d'intégrer progressivement ses acquis en mobilisant ses connaissances antérieures avec le « *projet d'apprendre* », il peut être utile à cette occasion de faire un focus sur le tableau de stratégie globale ;
- 3** la situation de départ et son analyse permettent à l'apprenant une prise de recul en partant d'un objet d'apprentissage concret, dépassant certaines représentations spontanées ;
- 4** quelques supports ou éléments d'informations complémentaires doivent permettre le travail autour des activités ;
- 5** des activités (individuelles et collectives), des moments de dialogue, de corrections et de restitution, des temps de recul sur ses propres travaux favorisent un regard réflexif et métacognitif indispensable au développement des compétences.

« *Apprendre c'est abandonner une représentation pour en adopter une plus prometteuse...* »
(FOURREZ 1992)

« *Enseigner ce n'est pas remplir un vase, mais allumer une étincelle...* »

→ L'atelier de culture professionnelle ou « ACP »

C'est la spécificité « *bordelaise* » pour ces baccalauréats professionnels. Il s'agit de former nos élèves à la « polyculture » de l'entreprise de restauration.

« *en quoi mon activité de cuisinier (de serveur) s'inscrit dans le processus global de l'entreprise ?* »

« *Élargir ma culture, ma polycompétence afin de me donner des chances d'insertion dans l'emploi* », ...mais également des chances de poursuite d'études compte tenu du fait que la formation en BTS HR exige une polyvalence certaine.

Adossée à la technologie (par exemple 2H de technologie + 1 heure d'ACP en barrette d'emploi du temps³), cette modalité « *expérimentale* » permet également de confier du travail de préparation et de restitution (recherche, compte rendu, bilan, note de synthèse, exposé...). Ce n'est en rien de la technologie appliquée « *valence opposée* » comme il a pu en exister auparavant, mais bien une modalité reposant plus sur un champ de connaissances (la culture professionnelle), que sur des compétences techniques.

Pour les enseignants, interdisciplinarité et co-animation doivent être envisagées sur un cycle. Un lien peut être établi avec les activités proposées dans le cadre de l'accompagnement personnalisé.

Exemple : le professeur de cuisine accueille les apprenants de CSR et inversement avec son collègue, les deux enseignants travaillent ensemble sur un micro-projet, etc.

Il n'est pas utile de prévoir une note pour l'ACP, ou alors en prenant le soin de « valoriser » le travail de l'élève par une sorte de point à bonification dans la note de technologie ?

→ L'atelier expérimental :

Dans une démarche expérimentale :

- les élèves observent un phénomène et formulent leurs interrogations
- ils imaginent et réalisent des expériences, ils se documentent, échangent et argumentent,
- ils confrontent leurs points de vue et formulent leurs résultats, oralement et par écrit
- ils confrontent leurs résultats au savoir établi
- ils apprennent à s'écouter mutuellement, à considérer l'autre, à le respecter et à prendre en compte son avis

(Extrait "La main à la pâte" une opération menée depuis 1996 à l'initiative du Prix Nobel Georges Charpak et de l'Académie des Sciences)

[« La méthode expérimentale permet la mise en œuvre d'activités mentales structurées autour de la construction raisonnée d'arguments, et par voie de conséquence une appropriation lente, progressive, mais stable du savoir par le formé. Le principe propre à la démarche expérimentale est de passer de la subjectivité (représentations - conceptions de l'élève face à une thématique – une problématique donnée, un vécu professionnel et personnel) à une rationalité. Elle procède ainsi par la : pose d'une problématique, la formulation d'hypothèses, la mise en place d'expériences (interrogation du réel), les constatations et confrontations, la pose de règles de base et transferts – applications. »¹]...

Cette méthode d'apprentissage initiée par le précédent référentiel de baccalauréat professionnel (TA d'*expérimentation*) doit être largement consolidée dans les pratiques. Elle contribue à développer certaines capacités (directement transférables à la résolution de problématiques de la vie professionnelle) notamment par l'utilisation d'un **raisonnement inductif** (activité mentale permettant de passer de cas concrets observés à la pose d'une règle de base, d'une généralité).

¹ Cahier expérimental 2009 D. Herrero : http://www.hotelierie-restauration.ac-versailles.fr/documents/cartedor/media/pdf/01_10_demarche_experimentale_dans_lenseignement.pdf

Exemple de fiche atelier expérimental (cf ci-dessous) :

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecoqestion/hotellerie/uploads/rubriques/14/file/Fiche_Atelier_Exp%C3%A9rimental_JLJM.pdf

³ les horaires sont programmés en même temps pour deux ou plusieurs groupes classes différents

Fiche démarche – Atelier Expérimental	
→ ORGANISER	
❶ Thème, matériel, matière d'œuvre, précautions	
Thème	Niveau de classe
Compétences à aborder	
Matériel spécifique	Matière d'œuvre
Point(s) critique(s) et précaution(s)	
→ DÉCOUVRIR, RÉALISER, OBSERVER	
❷ Expérience(s) (mode opératoire, procédures...) « ce que je découvre, ce que je réalise, ce que j'observe... »	
→ ANALYSER, COMPRENDRE	
❸ Analyse « ce que je comprends »	
→ DÉDUIRE, APPRENDRE	
❹ Règles à tirer de l'expérience « ce que je déduis, ce que je retiens de l'expérience »	
→ TRANSFÉRER, APPLIQUER	
❺ Applications culinaires et transferts pédagogiques possibles	

→ Accompagnement des élèves :

Rappelons que l'accueil des élèves au LP doit être un moment privilegié pour rompre avec le monde du collège. Il doit notamment favoriser l'acquisition des premières représentations de l'environnement professionnel. Ainsi, un entretien personnalisé doit être organisé dès l'entrée en formation (mois de septembre). Cet entretien peut être considéré comme la première étape de l'accompagnement personnalisé. Une courte période d'immersion en milieu professionnel (2 à 5 jours) peut également être organisée sous différentes formes (*stage d'observation, rencontres et conférences au lycée, visite d'entreprises, etc.*)

[Un des fondements de l'enseignement, et à fortiori de l'enseignement professionnel est de concevoir la relation pédagogique comme la prise en compte de la singularité de l'élève, de la variabilité de ses besoins dans la construction de son savoir et dans l'hétérogénéité du groupe classe]...

→ L'Accompagnement personnalisé (rappel sur les préconisations académiques)

Retrouvez l'ensemble des préconisations du groupe de travail académique sur l'accompagnement personnalisé dans le vade-mecum téléchargeable sur le site <http://disciplines.ac-bordeaux.fr/voiepro/>

Le site traite également des autres dispositifs et démarches d'accompagnement et de projet (EGLS, socle commun...)



→ Le contrôle en cours de formation

La mise en œuvre du contrôle en cours de formation comme modalité généralisée (*en établissement habilité*) dans le contexte spécifique de l'hôtellerie restauration (*initiation et application*) nous impose une réflexion d'équipe sous la houlette du chef des travaux. Un groupe de travail peut être constitué au sein de l'établissement afin mettre en cohérence les pratiques d'évaluation en CCF.

🔗 http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3&id_page=64

Pour rappel :

« Le CCF n'est pas une succession de plusieurs examens, identiques pour tous : les candidats en formation sont évalués dès qu'ils atteignent l'ensemble des compétences correspondant à la situation faisant l'objet du CCF. Ainsi, l'évaluation simultanée de l'ensemble des candidats en formation ne peut être envisagée que si tous sont réputés avoir atteint le niveau requis pour l'évaluation, ou ont reçu la formation correspondante en fin de période réglementaire prévue pour l'évaluation. »

Construire une situation d'évaluation en CCF pour une unité du domaine professionnel

Le règlement particulier de l'examen spécifie les situations d'évaluation en établissement de chaque épreuve.

Les données du contexte

Une situation d'évaluation par CCF est définie à partir des éléments suivants :

- les compétences à évaluer,
- les conditions de l'évaluation,
- la définition de l'activité à réaliser,
- les conditions de réalisation de l'activité,
- la performance attendue pour les critères de l'évaluation (indicateurs d'évaluation).

Les conditions de réalisation de l'activité comportent des éléments relatifs au contexte technique (moyens, équipements, modes d'organisation du travail...), aux consignes, aux caractéristiques de temps et de lieu, à la situation de communication, aux relations fonctionnelles, aux outils et documents fournis, à l'étendue de responsabilité et au degré d'autonomie.

Lorsque la liaison entre, activités, tâches professionnelles et unités constitutives du diplôme sont bien articulées, l'activité à réaliser, les conditions de réalisation, la performance attendue et les indicateurs d'évaluation sont directement extraits du "référentiel des activités professionnelles" et du "référentiel de certification". Il revient au formateur de choisir le contexte technique, les outils et les documents, d'adapter les consignes et de traduire les indicateurs d'évaluation dans le contexte de l'évaluation.

Si cette liaison n'apparaît pas clairement dans l'écriture du référentiel, il faut alors repérer, pour les compétences concernées par l'épreuve, les activités et tâches professionnelles qui les mobilisent.

La méthode

La méthode de construction d'une situation est donc la suivante :

- **repérer les activités et tâches professionnelles** du "référentiel des activités professionnelles" correspondant à l'unité à évaluer ;
- **choisir des activités et tâches caractéristiques** pouvant être organisées dans le processus de formation et dans le temps imparti par le règlement d'examen ;
- identifier les compétences associées et celles qui sont à évaluer ;
- contextualiser les données et les indicateurs de performance à partir du référentiel de certification

- rédiger le travail demandé et mettre en place les moyens matériels.

Cette démarche peut amener à créer des situations d'évaluation différentes des situations de travail réel. Ne serait-ce que parce que les situations de travail réel sont complexes et ne séparent pas les unes des autres les compétences mobilisées. C'est l'essentiel des différences qui existent entre une situation de travail réel et une situation de travail simulé. La situation de travail simulée ne doit pas dénaturer ou modifier anormalement le contexte d'une situation de travail réelle. Dans tous les cas on cherchera en priorité à se placer dans des situations de travail réel.

La mesure de la performance des candidats

L'évaluation, pour être objective, prend appui sur une **analyse des performances du candidat, mais pas seulement...** En ce qui concerne les épreuves du domaine professionnel, le référentiel de certification précise, pour chaque compétence visée, les indicateurs d'évaluation (ou critères d'évaluation). Ces indicateurs portent, simultanément ou non, sur le résultat obtenu, sur le processus ou la démarche utilisée, voire sur des aptitudes du candidat, sa faculté à surmonter les difficultés, à s'adapter aux contraintes, à s'appuyer sur des ressources externes, à respecter le temps imparti, à rendre compte des choix opérés... Il importe d'identifier ces prescriptions pour définir le contrat d'évaluation.

C'est la concision des critères d'évaluation qui permet de valider finement le degré de maîtrise d'une compétence. Les critères énoncés dans les référentiels sont rédigés quelquefois en des termes très généraux. Dans ces cas, et en fonction du contexte et du travail demandé, les évaluateurs les traduiront en des indicateurs de performance mesurable.

Les marges de progrès

- Maintenant que la majorité des équipes pédagogiques a fait un effort considérable pour construire les outils de stratégie, de traçabilité des compétences et d'accompagnement des apprenants, nous devons tous mener une réflexion assez large sur l'utilisation pédagogique et didactique de ces outils dans les rituels de la classe et du travail en entreprise.
- Concernant le travail collaboratif présidant à la construction des tableaux de stratégie, il semble encore utile de réaffirmer l'absolue nécessité de les construire en partenariat avec les collègues de sciences et de gestion appliquées. Ils doivent en outre être présentés aux élèves et utilisés au quotidien dans la classe.

Les informations qui doivent y figurer sont présentées dans l'outil : Construction_TSG_Ac-Bx que vous retrouverez ici : http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/pages/141/file/Construction_TSG_Ac-Bx.xls

3) BEP RESTAURATION OPTIONS CUISINE ET COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Statistiques académiques (toutes filières)

► **Tableau 13 – Résultats académiques BEP Restauration option CSR**

libellé établissement	Présents	Reçus	Taux de réussite	Ajourné
ACADEMIE DE BORDEAUX	246	189	76,8	64
DORDOGNE	38	25	65,8	16
GIRONDE	99	70	70,7	30
LANDES	13	13	100	0
LOT-ET-GARONNE	19	18	94,7	3
PYRENEES-ATLANTIQUES	77	63	81,8	15
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	22	15	68,2	7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	8	7	87,5	1
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	5	2	40	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	3	1	33,3	3
INDIVIDUELS DORDOGNE	0	0	.	2
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	10	8	80	2
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	11	8	72,7	4
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	13	8	61,5	5
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	35	27	77,1	8
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	18	12	66,7	6
0332781U : LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	12	7	58,3	5
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	11	11	100	0
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	2	2	100	0
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	18	17	94,4	1
INDIVIDUELS LOT-ET-GARONNE	1	1	100	2
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	19	13	68,4	7
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	5	5	100	0
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	36	33	91,7	3
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	17	12	70,6	5

► **Tableau 14 – Résultats académiques BEP Restauration option cuisine**

libellé établissement	Présents	Reçus	Taux de réussite	Ajourné
ACADEMIE DE BORDEAUX	283	244	86,2	43
DORDOGNE	47	34	72,3	15
GIRONDE	113	97	85,8	17
LANDES	21	20	95,2	1
LOT-ET-GARONNE	25	21	84	4
PYRENEES-ATLANTIQUES	77	72	93,5	6
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	22	15	68,2	7
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	10	9	90	1
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	6	5	83,3	1
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	9	5	55,6	6
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	8	7	87,5	1
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	12	10	83,3	2
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	24	22	91,7	2
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCogne - TALENCE	36	32	88,9	4
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	20	18	90	3
0332781U : LP DE L'ESTUAIRE - BLAYE	12	7	58,3	5
INDIVIDUELS GIRONDE	1	1	100	0
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	10	10	100	0
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L'ADOUR	11	10	90,9	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	24	21	87,5	3
INDIVIDUELS LOT-ET-GARONNE	1	0	0	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	22	19	86,4	4
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	10	10	100	0
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	33	32	97	1
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	12	11	91,7	1

► **Tableau 15 – Notes académie - BEP Restauration option CSR**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
ACADEMIE DE BORDEAUX		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,7	1,6	10,0	15,0	7
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,6	3,7	2,0	19,5	215
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,0	2,4	0,0	18,5	211
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,8	2,4	3,5	16,5	216
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,9	2,8	1,0	18,0	218
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,6	2,7	2,5	17,5	231
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,9	4,3	1,0	17,0	27
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,8	2,8	8,0	20,0	20
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,5	1,9	6,0	14,5	28
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	9,4	4,0	1,0	16,5	29

► **Tableau 16 – Notes académie - BEP Restauration option Cuisine**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
ACADEMIE DE BORDEAUX		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,2	1,0	11,0	13,0	3
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,7	4,3	0,0	19,5	258
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,6	2,4	5,0	19,5	247
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5	2,7	0,0	19,0	258
ACADEMIE DE BORDEAUX	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,3	2,0	1,0	18,0	259
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,2	2,5	3,0	16,5	274
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,1	3,7	2,0	13,0	19
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,0	4,9	0,0	18,5	17
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,2	2,7	5,0	17,0	21
ACADEMIE DE BORDEAUX	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,1	3,0	0,5	16,0	23

► **Tableau 17 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Dordogne**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	4,0	3,5	15,5	22
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,9	2,3	5,5	17,0	21
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,1	2,6	5,0	13,5	21
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,1	3,3	1,0	16,5	22
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,5	2,1	6,0	14,0	21
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,9	2,3	8,5	16,5	8
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,4	1,5	9,5	14,5	8
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,4	1,8	7,0	13,0	8
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,9	0,9	12,0	14,5	8
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,5	3,3	2,5	13,0	8
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	7,7	3,9	3,5	12,5	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,3	1,6	10,0	14,5	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,2	1,2	8,0	11,0	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,2	1,6	10,5	14,0	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	8,9	2,3	7,0	12,0	4
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,5	1,8	7,5	11,0	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	3,0	5,5	11,5	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,0	1,0	13,0	15,0	3

0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,5	2,2	8,0	12,0	3
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	8,3	1,0	7,5	9,5	3

► **Tableau 18 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Dordogne**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,2	4,5	5,0	19,5	20
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,0	3,1	6,5	16,5	19
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,3	1,8	5,0	12,5	20
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,8	1,3	9,0	14,5	20
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,4	2,5	6,5	16,0	21
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	3,3	4,6	0,0	6,5	2
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,0	.	9,0	9,0	1
0240007C : LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	5,5	.	5,5	5,5	1
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,7	2,7	7,5	16,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9	2,3	10,5	17,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,2	1,9	8,5	14,5	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,5	1,6	11,0	16,0	10
0240048X : LP PRE DE CORDY - SARLAT-LA-CANEDA	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,4	2,6	6,5	16,0	10
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,2	3,8	7,0	17,0	6
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,9	2,0	10,0	14,5	5
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,7	3,4	5,5	14,5	6
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,7	1,0	12,0	14,5	6
0241056T : CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,7	1,8	7,5	13,0	6
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7,6	4,0	3,0	15,5	9
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,1	3,5	3,5	12,5	9
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,1	2,4	7,5	15,0	9
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,8	2,3	9,0	14,5	9
0241068F : EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,7	1,1	8,0	12,0	9

► **Tableau 19 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Gironde**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,6	3,8	6,5	18,0	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,0	2,3	10,0	15,5	8

0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,4	3,6	5,5	14,0	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,3	3,1	6,5	15,0	9
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,2	3,3	7,0	16,5	10
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	.	8,5	8,5	1
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,0	.	11,0	11,0	1
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,0	.	12,0	12,0	1
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,2	3,3	7,5	16,5	7
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,9	2,2	12,5	18,5	6
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,4	3,0	7,5	14,5	7
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,9	3,4	7,5	16,5	7
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,4	1,9	6,5	13,0	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	6,8	3,9	4,5	12,5	4
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,8	1,7	10,5	14,0	4
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,0	0,4	9,5	10,5	4
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,1	2,6	8,5	14,0	4
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,8	2,1	9,5	16,0	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,9	3,3	7,5	17,0	11
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,5	2,5	3,5	13,0	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,0	3,8	5,5	17,0	13
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,7	1,6	6,5	11,5	10
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,9	3,9	3,0	19,5	27
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,3	2,3	8,5	17,0	27
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,6	1,6	7,5	14,0	27
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,3	2,4	8,0	16,5	27
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,3	2,4	5,5	13,5	34
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	6,5	5,8	1,0	17,0	7
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,0	2,9	8,5	16,0	7
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,0	1,9	9,0	14,5	7
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	7,6	4,9	1,0	13,5	7
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,0	.	11,0	11,0	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,2	2,3	5,5	14,0	15
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,0	2,2	9,0	18,5	15
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,1	2,0	6,0	13,5	15

0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,9	2,1	7,5	15,5	15
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	8,6	2,8	4,0	15,0	18
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,8	6,5	1,0	14,0	3
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	16,5	4,9	13,0	20,0	2
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,8	1,5	10,5	13,5	3
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCACHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,0	2,2	7,5	11,5	3
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	8,5	3,8	4,5	15,5	10
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,3	2,5	8,5	15,5	10
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,8	1,9	6,5	13,0	10
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,6	1,5	11,0	15,5	10
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7,5	1,9	4,5	11,5	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,3	0,4	8,0	8,5	2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	10,0	2,8	8,0	12,0	2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,8	1,1	9,0	10,5	2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	6,5	7,8	1,0	12,0	2

► **Tableau 20 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Gironde**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,7	3,9	8,5	18,5	8
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,6	1,9	11,0	17,0	7
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,5	2,1	8,0	14,0	8
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,1	1,6	9,5	14,5	8
0330060L : LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,6	1,7	7,0	12,0	7
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,5	4,4	7,0	18,5	11
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,4	1,9	12,0	17,5	10
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,0	3,2	5,0	16,0	11
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,7	1,4	10,0	15,0	11
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,4	1,6	6,5	12,5	12
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	6,0	.	6,0	6,0	1
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,0	.	10,0	10,0	1
0330089T : LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	0,5	.	0,5	0,5	1
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,7	3,8	5,0	19,0	24
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,9	1,5	11,5	17,5	22

0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,4	2,1	7,0	15,0	24
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,3	1,5	9,5	15,5	24
0331548D : LP PR ST MICHEL - BLANQUEFORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	8,8	2,0	5,0	12,5	23
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,5	4,7	3,5	19,5	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,1	2,3	10,0	19,5	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,1	2,4	6,5	17,0	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,8	1,6	10,0	16,5	33
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,2	2,5	6,0	16,0	36
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	5,8	3,8	2,5	10,0	3
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	17,2	0,8	16,5	18,0	3
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,7	0,8	12,0	13,5	3
0332192D : LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,8	1,9	9,5	13,0	3
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,8	1,1	11,0	12,5	2
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,1	3,2	4,5	14,5	19
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9	2,4	8,5	18,0	19
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,3	2,1	8,0	15,0	19
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,3	1,4	10,5	15,5	19
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,8	1,9	5,5	13,0	20
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	13,0	.	13,0	13,0	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	9,0	.	9,0	9,0	1
0332194F : LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCAHON	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,0	0,0	12,0	12,0	2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,4	5,9	2,0	19,0	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,9	2,6	9,0	16,0	8
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,6	1,6	8,0	12,5	8
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	11,8	4,2	1,0	15,0	9
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,4	3,3	6,0	15,0	11
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	4,0	2,1	2,5	5,5	2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	17,5	.	17,5	17,5	1
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	8,0	4,2	5,0	11,0	2
0332781U : LP DE L ESTUAIRE - BLAYE	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	8,2	1,9	6,0	9,5	3

► **Tableau 21 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Landes – Lot et Garonne**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,6	3,6	6,0	18,0	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,5	1,7	10,0	16,0	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,6	1,5	10,0	15,5	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,7	1,8	11,5	17,0	11
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,0	2,3	9,0	16,0	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,8	0,4	14,5	15,0	2
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,0	2,1	11,5	14,5	2
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	16,0	0,0	16,0	16,0	2
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	17,3	1,1	16,5	18,0	2
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	12,5	1,4	11,5	13,5	2
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,9	4,0	3,5	18,5	17
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,6	1,6	10,5	16,5	16
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,6	1,9	9,0	15,5	17
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,6	1,2	12,0	16,5	17
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	8,8	2,5	4,5	12,5	18
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	8,0	.	8,0	8,0	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,0	.	11,0	11,0	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,0	.	13,0	13,0	1
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	1,0	.	1,0	1,0	1

► **Tableau 22 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Landes – Lot et Garonne**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,8	3,4	7,5	17,0	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,3	1,5	10,0	14,0	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,1	1,7	8,5	14,0	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,6	1,8	11,5	17,5	10
0400004M : LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,6	1,9	7,5	13,0	10
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	12,2	5,0	0,0	16,5	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,1	1,4	9,0	13,5	9
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,2	4,7	0,0	17,0	11
0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,5	3,8	3,5	18,0	11

0400047J : LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,4	2,5	6,5	14,0	10
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	9,9	4,2	1,0	16,0	24
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,7	1,7	7,5	15,0	23
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,6	2,1	7,0	14,0	24
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,1	1,0	11,5	15,5	24
0470029B : LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,1	2,2	7,0	16,0	24

► **Tableau 23 – Notes BEP Restauration option CSR établissements Pyrénées Atlantiques**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	10,0	4,2	3,0	17,0	15
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	12,7	4,1	0,0	17,0	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,9	2,4	7,5	16,5	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,6	3,3	1,0	16,0	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,6	3,9	3,5	17,5	16
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,0	.	7,0	7,0	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,5	.	11,5	11,5	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	6,0	.	6,0	6,0	1
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,0	.	12,0	12,0	1
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	5,6	3,6	2,5	11,5	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,9	2,9	11,0	17,0	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,0	1,3	9,5	13,0	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,8	0,3	13,5	14,0	5
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,4	1,0	8,0	10,5	5
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,6	1,9	8,0	15,5	36
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,1	1,7	9,5	16,0	35
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,7	2,2	7,5	16,5	36
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,4	2,4	1,0	15,5	36
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,7	2,2	5,5	14,5	34
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT		EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	11,3	1,0	10,0	12,5	4
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,2	4,7	2,0	18,5	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,1	1,9	9,5	15,5	13
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,5	1,5	9,0	14,0	12
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,2	4,2	1,0	16,5	13

0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7,9	2,3	2,5	11,0	15
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	10,1	5,0	5,0	17,0	4
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,0	3,5	6,0	12,0	3
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	10,6	0,9	9,5	11,5	4

► **Tableau 24 – Notes BEP Restauration option Cuisine établissements Pyrénées Atlantiques**

Libellé établissement	mode éval.	épreuve	lib. matière	Moyenne	Écart Type	Minimum	Maximum	Effectif
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	11,9	3,5	6,0	17,5	18
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	13,7	2,9	5,0	18,0	19
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	11,9	3,2	0,0	15,5	19
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	12,5	2,2	4,5	15,0	19
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	10,0	2,4	6,0	15,0	20
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG2	MATHEMATIQUES	7,5	3,5	5,0	10,0	2
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,8	5,3	11,0	18,5	2
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	10,3	2,5	8,5	12,0	2
0640042Y : LP HAUTE VUE - MORLAAS	PONCTUEL	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	13,8	3,2	11,5	16,0	2
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	5,3	3,4	0,5	11,0	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	15,6	3,1	11,0	19,5	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,5	2,3	8,5	15,5	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,1	0,6	13,0	15,0	10
0640189H : LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	9,8	2,3	7,0	14,0	10
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	13,2	2,9	8,5	19,0	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,6	1,9	10,0	18,5	31
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	13,2	2,7	8,0	19,0	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,2	1,3	11,5	16,5	33
0641823J : LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIARRITZ	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	11,3	2,6	6,0	16,5	32
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG2	MATHEMATIQUES	14,5	2,9	8,5	19,0	12
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	14,4	2,0	11,0	17,0	12
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP1	TECHNO PROF. SC APPL. GEST.APP	12,7	2,3	8,5	16,5	12
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	CCF	EP2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	14,0	1,8	11,0	16,5	12
0641844G : LPO DE NAVARRE - ST-JEAN-PIED-DE-PORT	PONCTUEL	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV	7,8	2,0	4,0	10,5	12

A. CCF BEP Restauration option CSR (notes épreuve EP1 présentées à la commission d'harmonisation)

LP & SEP Académie Bordeaux		EP1 - BEP restauration - EP2										présentation des notes EP1				répartition des notes																cohorte					
		EP 11 TK	EP 11 SAp	EP 12 GAp	Σ sur 120 (cx.6)	EP1 note sur 20	^ écart Moy Acad	SE1 PFMP	S2 centre	Σ sur 220 (cx.11)	EP2 note sur 20	^ écart Moy Acad	note la plus basse		note la plus haute		moyenne classe	^ écart moy acad	nbr. Note(s) <10				nbr. Note(s) >= 10 <14				nbr. Note(s) >= 14 et <16				nbr. Note(s) > 16				nbr. cand. notés	CAP ACC	P. VAC Sorties
		s/20	s/20	s/20				s/100	s/120				EP1	EP2	EP1	EP2			EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%			
24	LP BERGERAC	7,8	8,0	11,1	53,8	9,0	-1,7	65,1	74,6	140	13,0	-0,4	5	8	13,5	17	11,00	-1,05	12	52%	3	13%	11	48%	11	48%	0	0%	6	26%	0	0%	3	13%	23	24	-1
24	LP SARLAT	11,1	9,7	5,9	53,4	9,0	-1,7	62,7	76,1	139	13,0	-0,4	7	11,5	13	14,5	11,00	-1,05	7	70%	0	0%	3	30%	8	80%	0	0%	2	20%	0	0%	0	0%	10	12	-2
24	CFA CCI BOULAZAC	12,0	7,6	9,0	57,2	10,0	-0,7	66,4	75,0	141	13,0	-0,4	7,5	10,5	13,5	15	11,50	-0,55	8	73%	0	0%	3	27%	8	73%	0	0%	3	27%	0	0%	0	0%	11	12	-1
33	LP ARCACHON	10,8	10,0	12,0	65,6	11,0	0,3	59,0	71,6	131	12,0	-1,4	2	6,5	15	16,5	11,50	-0,55	5	22%	2	9%	17	74%	15	65%	1	4%	4	17%	0	0%	2	9%	23	24	-1
33	LPP BLANQUEFORT	11,5	8,2	10,0	59,4	10,0	-0,7	65,7	77,4	143	13,5	0,1	3,5	5	15,5	17,5	11,75	-0,30	9	47%	3	16%	9	47%	4	21%	1	5%	2	11%	0	0%	4	21%	19	24	-5
33	LP BLAYE	10,2	9,2	9,3	57,4	10,0	-0,7	72,3	75,8	148	13,5	0,1	5,5	11,5	13	15,5	11,75	-0,30	8	67%	0	0%	3	25%	3	25%	0	0%	6	50%	0	0%	0	0%	12	12	0
33	LP CAMBLANES	12,1	8,8	6,1	54,0	9,0	-1,7	65,3	56,5	122	11,5	-1,9	5,5	6	14	15,5	10,25	-1,80	7	64%	3	27%	2	18%	3	27%	2	18%	3	27%	0	0%	0	0%	11	12	-1
33	LP LIBOURNE	11,9	9,9	9,8	63,2	11,0	0,3	75,3	77,5	153	14,0	0,6	7,5	7,0	14,5	16,5	12,50	0,45	5	42%	1	8%	5	42%	2	17%	2	17%	7	58%	0	0%	2	17%	12	12	0
33	LTH TALENCE	10,2	9,1	10,9	60,4	10,5	-0,2	69,9	72,5	142	13,0	-0,4	3	7	14	17	11,75	-0,30	12	34%	3	9%	22	63%	13	37%	1	3%	15	43%	0	0%	4	11%	35	36	-1
40	LP AIRE s/ADOUR	15,0	10,9	13,3	78,4	13,5	2,8	68,4	104,1	173	16,0	2,6	11,5	14	15,5	17,5	14,75	2,70	0	0%	0	0%	4	57%	7	43%	3	43%	0	0%	0	0%	0	0%	7	12	-5
40	LP CAPBRETON	13,6	9,6	13,1	72,6	12,5	1,8	78,0	81,3	159	14,5	1,1	8,5	11,5	15,5	17,5	13,50	1,45	1	8%	0	0%	10	83%	5	42%	1	8%	3	25%	0	0%	4	33%	12	12	0
64	LPO BIARRITZ	12,7	9,5	10,8	66,0	11,0	0,3	66,0	72,2	138	13,0	-0,4	6,5	10,0	16,5	15,0	12,00	-0,05	9	25%	0	0%	20	56%	24	67%	5	14%	10	28%	2	6%	0	0%	36	36	0
64	LP MORLAAS	12,5	9,1	13,3	69,8	12,0	1,3	69,5	66,2	136	12,5	-0,9	7,5	0	16,5	16	12,25	0,20	4	22%	1	6%	11	61%	8	44%	2	11%	8	44%	1	6%	1	6%	18	24	-6
64	LP SAINT JEAN PP	13,6	9,1	11,3	68,0	11,5	0,8	65,2	80,0	145	13,5	0,1	9	10	14	16,5	12,50	0,45	2	18%	0	0%	8	73%	6	55%	1	9%	2	18%	0	0%	3	27%	11	12	-1
64	LPP ST VINCENT PAU	12,4	6,6	12,1	62,2	10,5	-0,2	70,4	77,4	148	13,5	0,1	9,5	13	13	15	12,00	-0,05	1	13%	0	0%	7	88%	2	25%	0	0%	6	75%	0	0%	0	0%	8	12	-4
47	LP NERAC	13,2	8,7	10,2	64,2	11,0	0,3	73,2	81,4	155	14,5	1,1	0	7,5	15,5	17	12,75	0,70	6	29%	2	10%	12	57%	5	24%	3	14%	11	52%	0	0%	3	14%	21	24	-3
		11,9	9,0	10,5	62,9	10,7		68,3	76,2	144,5	13,4		0,00	0,00	16,50	17,50	12,05		96	36%	18	7%	147	55%	124	46%	22	8%	88	33%	3	1%	26	10%	269	300	-31

B. CCF BEP Restauration option Cuisine (notes épreuves EP1/EP2 présentées à la commission d'harmonisation)

LP & SEP Académie Bordeaux		EP1 - BEP restauration - EP2										présentation des notes EP1				répartition des notes														cohorte								
		EP 11 TK	EP 11 SAp	EP 12 GAp	Σ sur 120 (cc.6)	EP1 note sur 20	^ écart Moy Acad	SE1 PFMP	S2 centre	Σ sur 220 (cc.11)	EP2 note sur 20	^ écart Moy Acad	note la plus basse		note la plus haute		moyen ne classe		^ écart moy acad	nbr. Note(s) <10				nbr. Note(s) >= 10 <14				nbr. Note(s) >= 14 et <16				nbr. Note(s) > 16				nbr. cand. notés	CAP ACC	P. VAC Sorties
		s/20	s/20	s/20				s/100	s/120				EP1	EP2	EP1	EP2				EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%	EP1	%	EP2	%			
24	LP BERGERAC	8,3	9,6	11,8	59,4	9,9	-1,2	64,0	61,9	126	11,4	-1,7	5	8,5	13,5	15	10,67	-1,42	10		2		14		20		0		2		0		0		24	24		0
24	LP SARLAT	12,4	11,6	8,0	64,0	10,7	-0,4	75,9	80,0	156	14,2	1,0	8	7,5	14,5	16	12,42	0,32	3		1		6		3		2		5		0		2		11	12		-1
24	CFA CCI BOULAZAC	9,5	7,8	8,4	51,4	8,6	-2,5	74,3	75,7	150	13,6	0,5	6,5	11,5	12,5	16	11,10	-1,00	4		0		5		6		0		2		0		1		9	12		-3
33	LP ARCACHON	12,3	9,7	11,8	67,6	11,3	0,2	64,8	69,2	134	12,2	-0,9	8	7	15	15,5	11,72	-0,37	7		3		11		14		4		5		0		0		22	24		-2
33	LPP BLANQUEFORT	10,6	9,2	10,5	60,6	10,1	-1,0	68,3	77,0	145	13,2	0,1	6	9,5	15	15,5	11,65	-0,44	9		1		15		15		1		9		0		0		27	24		3
33	LP BLAYE	12,0	10,7	5,6	56,6	9,4	-1,6	61,8	50,7	113	10,2	-2,9	3	5,5	12,5	15	9,83	-2,27	5		3		6		4		0		4		0		0		12	12		0
33	LP CAMBLANES	11,2	10,2	8,1	59,0	9,8	-1,2	74,8	69,4	144	13,1	0,0	8	12	14	15	11,47	-0,63	4		0		4		5		1		3		0		0		11	12		-1
33	LP LIBOURNE	12,5	10,8	11,8	70,2	11,7	0,6	64,0	72,5	137	12,4	-0,7	5,0	9,5	16,0	15	12,05	-0,04	2		1		6		9		2		2		2		0		12	12		0
33	LTH TALENCE	13,1	8,5	11,4	66,0	11,0	-0,1	68,8	70,6	139	12,7	-0,5	3,5	10,5	17	17	11,84	-0,26	12		0		22		25		1		9		1		2		36	36		0
40	LP AIRE s/ADOUR	14,3	11,8	12,7	77,6	12,9	1,9	79,6	83,6	163	14,8	1,7	0	4	17	18,5	13,88	1,79	1		1		6		0		2		4		3		7		12	12		0
40	LP CAPBRETON	11,9	10,4	13,9	72,4	12,1	1,0	78,7	82,0	161	14,6	1,5	8,5	11,5	14,5	18	13,34	1,24	1		0		8		3		3		6		0		3		12	12		0
64	LPO BIARRITZ	14,1	11,4	13,2	77,4	12,9	1,8	73,3	80,0	153	13,9	0,8	8,0	6,0	19,0	16,0	13,42	1,32	4		1		21		12		4		20		6		2		35	36		-1
64	LP MORLAAS	12,4	9,9	12,6	69,8	11,6	0,6	62,9	71,5	134	12,2	-0,9	0	4	15,5	15	11,93	-0,17	1		1		14		13		4		5		0		0		19	24		-5
64	LP SAINT JEAN PP	11,6	13,9	12,1	75,2	12,5	1,5	74,7	77,6	152	13,8	0,7	8,5	10,5	16,5	16,5	13,19	1,09	1		0		8		4		1		6		2		2		12	12		0
64	LPP ST VINCENT PAU	12,9	10,6	12,8	72,6	12,1	1,0	72,3	77,3	150	13,6	0,5	8,5	12	15,5	15	12,85	0,75	1		0		7		4		4		8		0		0		12	12		0
47	LP NERAC	12,9	8,4	9,8	62,2	10,4	-0,7	70,0	84,0	154	14,0	0,9	7	7	14	15,5	12,18	0,09	8		1		15		7		1		16		0		0		24	24		0
		12,0	10,3	10,9	66,4	11,1		70,5	73,9	144,5	13,1		0,00	4,00	#####	18,50	12,10		73		15		168		144		30		106		14		19		290	300		-10

4) CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

► **Tableau 25 – Présentation des résultats académiques CAP**

CAP	nombre de centres d'épreuve							nombre de candidats						
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
cuisine	19	17	19	21	21	21	27	239	219	252	321	313	308	589
Restaurant	13	12	13	14	14	14	21	106	83	114	131	159	158	274
Serv. Brasserie café	1	1	1	4	4	5	5	13	10	13	17	22	29	26
Services hôt.	2	2	2	2	2	2	1	18	26	17	18	13	18	13
total	35	32	35	42	42	43	55	376	338	396	487	507	513	902

CAP	moyennes EP1							moyennes EP2							moyennes EP3						
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
cuisine	11,21	10,4	11,63	11,94	11,62	11,54	11,61	12,43	11,73	12,75	12,99	12,92	13,12	12,85	11,9	11,5	12,2	12,3	12,3	12,69	12,11
Restaurant	10,53	11,08	11,26	10,69	10,86	11,31	11,79	12,67	12,51	12,72	12,32	12,55	13,01	13,33	10,8	11,57	11	10,18	11,2	11,31	11,50
Serv. Brasserie café	13,04	11,5	12,96	12,64	13,21	13,85	13,97	15,19	11,75	13,08	13,52	13,22	14,75	13,84	12,4	11,50	11,2	13,44	11,3	11,92	12,05
Services hôt.	12,58	12,67	12,75	12,66	13,05	12,4	12,70	12,62	12,34	13,05	12,90	14	12,3	13,50							
moyenne	11,84	11,41	12,15	11,94	12,19	12,28	12,51	13,23	11,73	12,9	12,99	13,17	13,3	13,38	11,7	11,5	11,4	12,3	11,6	11,97	11,88

► **Tableau 26 – Notes CAP Cuisine académie – par centre et par épreuve**

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1A	FRANCAIS			20	5,6
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			3	13,7
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	19	13,1
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5701	SAUVETAGE	2	13,0
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	17	13,1
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	18	12,9
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	1	12,0
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	17	11,3
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	9	13,2
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			28	10,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			28	11,0

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			25	9,3
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			28	11,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			25	137,6
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			25	12,3
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			23	11,5
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			20	6,0
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	16,0
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	18	12,8
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	12,2
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	8	7,4
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			22	12,6
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			22	9,5
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			19	13,2
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			22	12,2
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			21	147,1
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			20	10,0
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			18	10,1
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1A	FRANCAIS			16	6,7
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	12	12,6
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	12	12,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	12	12,5
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	11,2
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	5	14,6
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			19	15,1
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			19	11,8
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			16	11,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	13,6
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	161,1
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			19	12,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			16	12,9

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			16	6,2
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1A	FRANCAIS			25	6,6
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			2	15,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5005	EPR.AMENAGEE (CONT.PONCTUEL)	1	12,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	19	13,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	19	13,2
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	17	13,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	2	11,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	33	12,5
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	2	16,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			40	14,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			41	12,7
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			28	11,5
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			41	12,7
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			40	150,4
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			40	12,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			27	13,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			25	6,7
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			3	13,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	23	13,7
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	27	9,8
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			31	11,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			29	10,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			24	7,0
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			30	12,3
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			28	148,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			29	14,0
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			25	10,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1A	FRANCAIS			65	6,8
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			2	13,8

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	55	12,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5701	SAUVETAGE	1	14,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	54	13,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	53	13,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	61	10,6
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	12	13,4
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			101	13,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			100	13,2
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			67	11,2
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			100	13,8
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			100	162,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			100	13,2
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			68	12,3
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			66	5,6
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	14	14,0
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	16	13,3
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			15	14,1
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			15	11,8
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			13	11,9
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			16	12,5
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			15	156,8
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			16	12,1
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			13	13,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG1A	FRANCAIS			1	7,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	8,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	1	4,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	1	12,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	1	14,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			1	13,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			1	14,5

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			1	10,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			1	7,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			1	81,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			1	13,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			1	15,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			1	8,0
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	2	14,5
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			2	15,5
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			2	16,5
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			1	19,5
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			2	15,8
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			2	187,0
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			2	15,3
GRETA BEARN SOULE LG LOUIS BARTHOUS - PAU	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			1	17,5
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	2	12,3
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			7	14,4
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			7	15,1
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			1	14,0
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			8	12,6
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			7	167,3
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			8	14,6
GRETA LANDES OCEANES LPO DE BORDA - DAX	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			1	17,5
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	16,0
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			19	14,3
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			19	14,5
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			8	16,8
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	13,7
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	158,6
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			19	16,2
GRETA LPO ALBERT CLAVEILLE - PERIGUEUX	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			8	13,9

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	11	17,3
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			25	15,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			25	13,6
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	19,2
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			28	13,1
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			28	154,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			26	15,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	14,7
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	4	15,8
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	15,2
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	11,9
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			10	11,9
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			2	13,3
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			10	12,9
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			10	148,5
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	15,4
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			2	12,8
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	11,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	10	13,4
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	2	11,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			12	10,6
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			12	11,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			12	13,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			12	12,4
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			12	147,3
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			12	10,8
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			12	9,5
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	14,0
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	23	12,5
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	17	12,1

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	9	11,4
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			30	13,1
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			30	11,9
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			26	12,8
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			30	12,8
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			30	153,4
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			29	11,6
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			24	12,6
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	19	12,0
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	19	7,8
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			19	9,7
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			19	12,9
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			18	12,8
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	13,0
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			19	155,6
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			19	10,7
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			18	12,4
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	12,4
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	11,0
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			12	11,1
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			12	9,5
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			12	10,6
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			12	13,5
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			12	157,9
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			12	14,5
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			12	11,9
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	13,7
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	7	11,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	14,3
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			11	11,5

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			11	9,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	10,1
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	11,8
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	138,1
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			11	13,1
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	11,9
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	12,5
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	14,0
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			8	10,9
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			8	10,9
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			11	11,3
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	10,9
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	130,5
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	10,1
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			11	11,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	15,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	11,7
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	7	12,6
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	2	13,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	12,8
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			10	9,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			9	10,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			10	12,9
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			10	149,4
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	14,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			9	10,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	12,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	12	9,5
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			12	10,6
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			12	12,3

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			12	13,0
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			12	12,0
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			12	139,0
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			12	13,1
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			12	12,8
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	12,8
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	7	14,3
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	4	10,9
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			11	12,8
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			11	11,6
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			11	12,2
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	13,4
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			11	156,6
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			11	14,2
LP PR ST VINCENT DE PAUL - PAU	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			11	13,2
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	6	12,0
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	9	14,6
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			8	13,4
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			8	12,6
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			8	9,8
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			9	11,7
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			8	154,1
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			9	11,3
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			8	11,4
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	14,0
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	4	12,1
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	15,5
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			6	12,7
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			6	12,8
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			7	13,4

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			7	11,8
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			6	160,2
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			7	12,1
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			6	11,6
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG1A	FRANCAIS			4	5,6
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	4	12,8
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	3	7,7
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	2	17,3
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	2	12,0
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	5	10,4
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			5	14,2
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			5	11,3
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			4	6,0
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			5	13,7
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			5	164,1
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			5	9,2
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			4	10,9
ME.SOC PLANTEROSE - MOUMOUR	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			4	5,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1A	FRANCAIS			6	6,8
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	6	11,9
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	6	12,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	6	11,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	7	13,1
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	3	ARABE	1	20,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	1	8,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			9	8,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			8	12,6
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			6	10,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			9	8,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			9	94,3

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			8	13,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			6	12,3
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			6	5,5
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EG1A	FRANCAIS			1	8,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	1	17,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	1	13,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			2	16,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP1	APPROVISIONNEMENT ET ORGANISAT			2	16,5
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			1	19,5
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP2	PRODUCTIONS CULINAIRES			2	16,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP2A	PRODUCTIONS CULINAIRES			2	193,5
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			2	13,5
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			1	15,0
PRISON MAISON D ARRET - BAYONNE	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			1	7,0

► **Tableau 27 – Notes CAP restaurant académie par centre et par épreuve**

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1A	FRANCAIS			12	7,0
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	9	13,0
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5054	GYMNASTIQUE AU SOL	2	18,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	5701	SAUVETAGE	4	15,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	3	9,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	8	11,4
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	1	11,0
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	5	13,8
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	7	11,9
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			15	10,5
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			12	11,2
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP1	APPROV. & ORGANISATION SERVICE			16	12,6
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			16	12,7
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			15	132,3
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			16	13,0
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			12	12,9
CFA CHAMBRE DES METIERS LA PALME - AGEN	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			12	5,8

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	11,1
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	7	9,3
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	4	5,9
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			12	11,3
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			13	11,3
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			15	9,4
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			16	10,3
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			16	102,0
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			12	10,7
CFA CÔTE BASQUE - ADOUR DE BAYONNE - BAY	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	11,0
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1A	FRANCAIS			13	9,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	10	11,5
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	10	11,7
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	10	11,1
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	8	13,0
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	6	14,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			15	11,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			13	11,2
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			15	12,3
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			15	14,7
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			15	145,0
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			15	13,5
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			13	17,0
CFA DISTRICT SUD BASSIN - LA TESTE-DE-BU	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			13	7,7
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1A	FRANCAIS			10	8,5
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5005	EPR.AMENAGEE (CONT.PONCTUEL)	2	11,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	4	13,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	4	11,1
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	4	14,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	9	12,9
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	1	20,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			13	15,0
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	11,5
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			14	10,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			14	13,9
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			13	149,2
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			14	12,8
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	15,6

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
CFA GR EC PROF CCI PX - BOULAZAC	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			10	7,1
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	11,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	16	14,4
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	19	11,5
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			22	10,8
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			17	8,2
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			22	11,7
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			22	13,8
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			21	136,1
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			21	13,7
CFA HOTEL. LYC. DE BORDA - DAX	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			17	11,9
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1A	FRANCAIS			41	7,7
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			2	12,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	31	13,7
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	28	15,6
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	31	13,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	33	10,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	11	13,7
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			49	12,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			41	10,2
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			53	11,0
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			53	12,7
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			47	135,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			51	12,5
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			43	12,6
CFA INST CONSUL FORMAT ALTERNEE - BORDEA	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			43	5,3
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	16,5
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	12,7
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	10	11,6
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			11	10,2
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	9,4
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			11	11,0
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			11	12,5
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			11	123,6
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			11	11,9
CFA METIERS TRADITIONNELS ET SANTE - BER	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	13,2
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG1A	FRANCAIS			1	6,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	10,0

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	1	11,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5700	TENNIS DE TABLE	1	8,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	2	13,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			2	14,8
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			1	11,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			4	11,1
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			4	8,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			2	145,0
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			4	13,9
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			1	11,5
EC AGRIC PR DU RIBERACOIS - VANXAINS	EG1B	HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EDUC.CIVIQ			1	5,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			3	14,5
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			3	13,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			3	16,0
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			3	157,7
GRETA LYCEE CAMILLE JULLIAN - BORDEAUX	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			3	15,0
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	2	15,0
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			6	12,3
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			6	13,8
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			6	13,9
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			6	137,3
GRETA PAYS BASQUE LPO ANGLET - ANGLET	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			6	14,7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	12,4
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	5	12,7
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	3	17,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			8	10,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			8	12,0
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			8	11,6
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			8	11,4
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			8	110,5
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			8	12,9
LP FLORA TRISTAN - CAMBLANES-ET-MEYNAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			8	10,7
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	11	11,8
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	11,8
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	5	12,8
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			14	13,4
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			11	11,4
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			14	13,2

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			14	15,9
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			14	160,3
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			14	11,6
LP HAUTE VUE - MORLAAS	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	13,2
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	4	9,5
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	5	10,6
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			5	6,9
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			4	11,0
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			5	8,4
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			5	9,1
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			5	88,5
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			5	8,6
LP HOTELLERIE TOURISME - SERVICES - ARCA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			4	12,4
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	15,0
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	10	14,1
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	10,1
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	12,5
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			10	12,2
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	14,6
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	142,9
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	15,3
LP INDUST.ET HOTEL.J.MONNET - LIBOURNE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	13,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	12	13,1
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	7	12,1
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	5	13,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			12	12,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			12	12,5
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			12	13,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			12	12,9
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			11	137,4
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			12	13,2
LP JACQUES DE ROMAS - NERAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			12	14,0
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	6	10,0
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	10,8
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			7	9,9
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			6	11,8
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP1	APPROV.& ORGANISATION SERVICE			7	7,7
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			7	11,6

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			7	115,8
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			6	11,0
LP JEAN CAPELLE - BERGERAC	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			6	10,7
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE			1	12,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	11,4
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	14,1
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	4	13,8
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			9	14,3
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	10,8
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP1	APPROV. & ORGANISATION SERVICE			9	12,3
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	14,6
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			9	161,5
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	12,4
LP JEAN D ARCET - AIRE-SUR-L ADOUR	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	11,5
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	8	10,1
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	11,3
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	4	13,9
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	13,1
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			9	13,1
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP1	APPROV. & ORGANISATION SERVICE			10	14,7
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	13,1
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	128,2
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	12,4
LP LOUIS DARMANTE - CAPBRETON	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			9	12,0
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	10	11,4
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	10	12,1
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			10	12,0
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			10	5,3
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP1	APPROV. & ORGANISATION SERVICE			10	11,7
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	13,3
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			10	133,6
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			10	10,1
LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE - TALENCE	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			10	10,9
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5600	CONTROLE EN FORMATION (APTE)	7	12,8
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	2	ANGLAIS	6	14,3
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG4	LANGUE VIVANTE ETRANGERE	7	ESPAGNOL	1	14,0
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP3	COMMUNICATION COMMERCIALISAT.			7	13,1
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG2	MATH&SCIENCES PHYS. ET CHIMIQ.			7	15,5

Libellé établissement	épreuve	libellé matière	option	libellé	Effectif	note
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP1	APPROV. & ORGANISATION SERVICE			7	13,4
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			7	15,0
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2A	PRODUCTION SERVICE DES METS&B.			7	148,6
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EP2B	PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT			7	14,9
LPO HOTELLERIE BIARRITZ ATLANTIQUE - BIA	EG1	FRANCAIS,HISTOIRE-GEO&EDUC.CIV			7	12,2
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	5009	CONTROLE PONCTUEL-APTE	1	11,5
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3A	EPS 1ERE ACTIVITE SPORTIVE	7570	DEMI-FOND - 3 X 500 METRES	1	12,0
MFREO PUJOLS - PUJOLS	EG3B	EPS 2EME ACTIVITE SPORTIVE	5056	BADMINTON	1	11,0

► **Tableau 28 – Notes CCF CAP Services en brasserie-café**

CAP SERVICES EN BRASSERIE CAFÉ SESSION 2015

Situation présentée à la commission d'harmonisation

EP1 -Approvisionnement etpréparations spécifiques								EP2 -Services des boissons et des mets								EP3 - Communication vente							
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CA PA	Sorties
LP ARCACHON	11,2	15,2	13,34	-0,63	0	1	15	10,64	17,1	14,02	0,18	0	1	15	1,33	17,167	11,86	-0,19	0	1	15	12	3
CFA ACBA BAYONNE																						12	-12
LPP ST MICHEL BLANQUEFORT	11,7	18	14,59	0,63	0	2	11	11,42	17,4	13,66	-0,18	0	2	11	8,33	18,83	12,24	0,19	0	2	11	34	-23
MOYENNE			13,97		0	3	26			13,84		0	3	26			12,05		0	3	26		

► **Tableau 29 – Notes CCF CAP Services hôteliers académie**

CAP SERVICES HÔTELIERS SESSION 2015

Situation présentée à la commission d'harmonisation

EP1 - Entretien des unités d'hébergement et service du linge								EP2 - Service du petit déjeuner							CAPA	
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.		
SEP LTH TALENCE	5	18,5	12,70	0,00	3	3	15	5	17,5	13,50	0,00	3	3	15	12	3
																0
MOYENNE			12,70		3	3	15			13,50		3	3	15		

► Tableau 30 – Notes CCF CAP Cuisine

CAP CUISINE				SESSION 2015				Situation présentée à la commission d'harmonisation																													
EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire												EP2 - Productions culinaires												EP3 - Com. & distrib. Prod. culinaire													
Etablissements		Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes < 10	Δ %	Nbre notes > 10 < 16	Δ %	Nbre notes > 16	Nbre cand .	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes < 10	Δ %	Nbre notes > 10 < 16	Δ %	Nbre notes > 16	Nbre cand .	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes < 10	Δ %	Nbre notes > 10 < 16	Δ %	Nbre notes > 16	Nbre cand .	CAP A	Sorties				
24	LP BERGERAC	0,00	13,50	6,86	-4,75	6	55%	5	45%	0	11	3,50	15,00	10,18	-2,67	4	36%	7	64%	0	11	0,00	13,00	7,05	-5,06	5	45%	6	55%	0	11	12	-1				
24	CFA Grand Bergeracois	8,50	16,00	11,77	0,16	2	13%	13	87%	0	15	9,50	16,00	13,07	0,22	1	7%	14	93%	0	15	9,50	19,00	14,13	2,02	1	7%	11	73%	3	15	22	-7				
24	GRETA SARLAT	13,00	15,50	14,39	2,78	0	0%	9	100%	0	9	12,50	15,00	13,67	0,82	0	0%	9	100%	9	9	13,00	17,00	15,11	3,00	0	0%	8	89%	1	9	9	0				
24	GRETA DU GOUT BERGERAC	0,00	17,00	13,32	1,71	1	9%	8	73%	2	11	0,00	16,00	12,41	-0,44	1	9%	10	91%	0	11	0,00	16,00	12,36	0,25	1	9%	10	91%	0	11	11	0				
33	LP ARCACHON	7,00	17,50	12,82	1,21	3	16%	14	74%	2	19	4,50	16,00	13,05	0,20	1	5%	18	95%	0	19	0,00	16,00	9,74	-2,37	10	53%	9	47%	0	19	24	-5				
33	LP CAMBLANES	7,50	14,50	11,54	-0,07	2	17%	10	83%	0	12	8,50	14,50	12,38	-0,47	1	8%	11	92%	0	12	1,33	17,33	10,33	-1,78	3	25%	8	67%	0	12	12	0				
33	LP LIBOURNE	6,00	14,50	9,54	-2,07	7	58%	5	42%	0	12	9,00	16,00	12,38	-0,47	1	8%	11	92%	0	12	6,00	15,00	10,75	-1,36	1	8%	11	92%	0	12	12	0				
33	LTH TALENCE	9,00	16,00	12,56	0,95	1	13%	7	88%	0	8	7,00	15,50	12,13	-0,72	1	13%	7	88%	0	8	6,00	17,00	13,38	1,27	1	13%	5	63%	2	8	12	-4				
33	GRETA TALENCE	0,00	17,00	12,09	0,48	4	14%	23	79%	2	29	1,50	18,00	13,31	0,46	4	14%	18	62%	7	29	0,00	20,00	12,93	0,82	7	24%	11	38%	11	29	29	0				
40	LP AIRE/ADOUR	6,00	14,00	9,85	-1,76	4	40%	6	60%	6	10	10,00	15,00	12,80	-0,05	0	0%	10	100%	0	10	6,00	19,00	12,80	0,69	1	10%	8	80%	1	10	12	-2				
40	LP CAPBRETON	9,50	14,50	12,33	0,72	0	0%	11	92%	1	12	9,00	14,00	12,04	-0,81	2	17%	10	83%	0	12	6,00	17,00	10,42	-1,69	5	42%	6	50%	1	12	12	0				
40	GRETA DES LANDES	11,50	17,50	15,07	3,46	0	0%	4	57%	3	7	10,00	17,00	14,07	1,22	0	0%	5	71%	2	7	11,00	18,00	14,43	2,32	0	0%	6	86%	1	7	7	0				
40	CFA DAX	0,00	17,00	9,24	-2,37	15	45%	17	52%	1	33	0,00	16,00	11,53	-1,32	4	12%	29	88%	0	33	0,00	15,00	10,85	-1,26	6	18%	27	82%	0	33	39	-6				
64	SEP LTH BIARRITZ	0,00	14,00	10,79	-0,82	1	14%	6	86%	0	7	7,50	16,50	14,07	1,22	1	14%	4	57%	2	7	0,00	15,00	10,86	-1,25	1	14%	6	86%	0	7	12	-5				
64	CFA ACBA AGGLO Bayonne	0,00	14,50	9,43	-2,18	10	48%	10	48%	1	21	3,50	18,00	12,14	-0,71	3	14%	15	71%	3	21	0,00	19,00	11,71	-0,40	6	29%	8	38%	7	21	19	2				
64	GRETA PAYS BASQUE	7,00	16,00	11,90	0,29	3	30%	7	70%	0	10	10,50	14,50	12,90	0,05	0	0%	10	100%	0	10	0,00	18,00	11,90	-0,21	1	10%	8	80%	1	10	10	0				
64	LP MORLAAS	0,00	16,00	10,95	-0,66	2	20%	8	80%	2	10	3,50	14,50	12,35	-0,50	1	10%	9	90%	0	10	0,00	12,00	9,30	-2,81	2	20%	8	80%	0	10	12	-2				
64	UFA MORLAAS St CRICQ PAU	9,00	17,00	12,55	0,94	3	14%	16	76%	2	21	11,00	14,50	13,33	0,48	0	0%	21	100%	0	21	12,00	17,00	15,00	2,89	0	0%	17	81%	4	21	26	-5				
64	GRETA MORLAAS St Cricq PAU	16,00	16,00	16,00	4,39	0	0%	0	0%	1	1	17,00	17,00	17,00	4,15	0	0%	0	0%	1	1	17,00	17,00	17,00	4,89	0	0%	0	0%	1	1	1	0				
64	LPP St Vincent PAU	8,00	14,00	11,59	-0,02	2	18%	9	82%	0	11	12,00	14,50	13,27	0,42	0	0%	11	100%	0	11	12,00	14,00	12,82	0,71	0	0%	11	100%	0	11	12	-1				
47	LP NERAC	4,00	13,00	9,18	-2,43	7	64%	4	36%	0	11	8,00	14,50	11,86	-0,99	2	18%	9	82%	0	11	7,00	18,00	11,45	-0,66	4	36%	6	55%	1	11	12	-1				
MOYENNE		5,81	15,48	11,61		73	26%	192	69%	23	280			12,85		27	10%	238	85%	24	280			12,11		55		190	68%	34	280	317	37				

CAP RESTAURANT											SESSION 2015											Situation présentée à la commission d'harmonisation																			
EP1 - Approvisionnement et organisation du service											EP2 - Prod. service mets et boissons											EP3 - Com. & commercialisation																			
Etablissements		Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<1	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<1	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<1	Δ %	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties								
24	LP BERGERAC	6	12	9,00	-2,79	4	67%	2	33%	0	6	12	16	13,67	0,34	0	0%	6	####	0	6	7	15	11,67	0,17	2	33%	4	67%	0	6	12	-6								
24	CFA Grand Bergeracois	4,5	17	10,95	-0,84	5	45%	5	45%	1	11	5,5	16	12,55	-0,78	1	9%	10	91%	0	11	0	15	10,18	-1,32	3	27%	8	73%	0	11	12	-1								
33	LP ARCACHON	3,5	16	8,40	-3,39	4	80%	1	20%	0	5	7,0	11	9,10	-4,23	3	60%	2	40%	0	5	1	11	6,90	-4,60	4	80%	1	20%	0	5	12	-7								
33	LP CAMBLANES	9,5	16	12,63	0,84	1	13%	7	88%	0	8	8,0	15	11,44	-1,89	2	25%	6	75%	0	8	5	16	10,00	-1,50	4	50%	4	50%	0	8	12	-4								
33	LP LIBOURNE	8	16	12,15	0,36	1	10%	9	90%	0	10	13,0	19	14,60	1,27	0	0%	9	90%	1	10	4,5	16	10,10	-1,40	6	60%	4	40%	0	10	12	-2								
33	LTH TALENCE	7	15	11,70	-0,09	2	20%	8	80%	0	10	10,5	16	12,35	-0,98	0	0%	10	####	0	10	8	16	11,70	0,20	3	30%	7	70%	0	10	12	-2								
33	GRETA TALENCE	12	14	13,00	1,21	0	0%	3	####	0	3	14,5	18	16,00	2,67	0	0%	2	67%	1	3	13	17	14,50	3,00	0	0%	2	67%	1	3	3	0								
40	LP AIRE/ADOUR	9,5	16	12,33	0,54	1	11%	8	89%	0	9	13,0	19	16,17	2,84	0	0%	5	56%	4	9	9	19	14,33	2,83	1	11%	5	56%	5	9	12	-3								
40	LP CAPBRETON	9,5	18	13,15	1,36	1	10%	8	80%	1	10	11,5	17	13,20	-0,13	0	0%	9	90%	1	10	7	19	13,10	1,60	1	10%	6	60%	3	10	12	-2								
40	CFA DAX	0	17	11,17	-0,62	7	30%	14	61%	2	23	0,0	16	13,17	-0,16	1	4%	22	96%	0	23	0	19	10,35	-1,15	13	57%	5	22%	5	23	16	7								
64	LPO BIARRITZ ATLANTIQUE	12	17	13,43	1,64	0	0%	6	86%	1	7	11,0	17	14,86	1,53	0	0%	4	57%	3	7	12	16	13,07	1,57	0	0%	7	100%	0	7	12	-5								
64	CFA ACBA AGGLO BAYONNE	0	17	8,78	-3,01	10	63%	5	31%	1	16	1,5	16	10,31	-3,02	6	38%	10	63%	0	16	0	18	8,48	-3,02	9	56%	5	31%	2	16	12	4								
64	GRETA PAYS BASQUE	11	17	13,75	1,96	0	0%	5	83%	1	6	12,5	16	14,00	0,67	0	0%	6	####	0	6	11	15	12,33	0,83	0	0%	6	100%	0	6	6	0								
64	CFA St Cricq PAU	9,5	18	13,21	1,42	1	7%	12	86%	1	14	13,5	18	16,07	2,74	0	0%	8	57%	6	14	7	20	13,43	1,93	1	7%	10	71%	3	14	12	2								
47	LP NERAC	9	18	13,17	1,38	1	8%	9	75%	2	12	9,5	15	12,42	-0,91	1	8%	11	92%	0	12	9	19	12,42	0,92	3															

5) LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Mentions complémentaires	nombre de centres							nombre de candidats						
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	1	1	10	8	7	15	12	11	11
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	1	1	9	8	8	13	14	14	9
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	6	6	48	53	40	46	62	61	59
Employé barman	3	3	3	3	3	3	3	35	37	30	36	40	42	39
Sommellerie	2	2	3	3	2	2	2	23	19	22	21	24	19	24
Accueil réception	4	4	3	3	3	3	3	40	45	16	24	30	30	34
Total	17	17	17	17	16	16	16	165	170	123	155	182	177	176

Mentions complémentaires	moyenne épreuve E1							moyenne épreuve E3						
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Art de la cuisine allégée	13,8	13,75	13,57		14,21	14,05	14,95	13,8	12	12,29		15,17	13,82	14,95
Organisateur de réceptions	12,6		13,5	12,42	12,92	12,41	9,80	14,9		15,06	13,64	14,4	13,54	12,20
Cuisinier en desserts de restaurant	13,16	12,65	12,71	12,93	13,01	13,55	12,91	12,77	13,83	13,57	12,90	14,45	14,57	14,30
Employé barman	13,2	14,23	13,23	14,33	15,6	15,11	14,31	12,78	13,52	13,33	15,07	14,73	14,43	14,41
Sommellerie	14,28	14,72	15,16	14,53	14,23	16,22	14,17	14,52	15,25	15,33	14,70	15,2	16	14,80
Accueil réception	13,3	14,13	13,1	14,61	14,24	13,89	12,99	15,6	15,71	15,8	15,62	15,72	15,39	14,35
moyenne	13,39	13,75	13,545	12,42	14,04	14,21	13,18	14,06	12	14,23	13,64	14,95	14,63	14,16

MC ART DE LA CUISINE ALLEGEE

SESSION 2015

Situation présentée à la commission d'harmonisation

Notes - Unité E1 - Organisation et production culinaire

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	10,5	15	12,86	0,00	0	0	11
MOYENNE			12,86		0	0	11

Notes - Unités E3 - activité en milieu professionnel et communication

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	13	17	14,95	0,00	0	4	11
MOYENNE			14,95		0	4	11

Observations

MC EMPLOYE BARMAN

SESSION 2015

Situation présentée à la commission d'harmonisation

Notes - Unité E1 - Pratique professionnelle

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	0	18	13,83	-0,48	1	4	15
LP ARCACHON	0	19	13,42	-0,89	2	3	12
LTH TALENCE	9,5	19,5	15,67	1,36	1	6	12
MOYENNE			14,31		4	13	39

Notes - Unités E3 - Techno. Prof.

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	4,5	19	14,40	-0,01	1	4	15
LP ARCACHON	6	18	13,63	-0,78	1	3	12
LTH TALENCE	9	17,5	15,21	0,80	2	8	12
MOYENNE			14,41		4	15	39

Notes finales

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties
LP BIARRITZ	2,5	18,5	14,23	-0,24	1	3	15	12	3
LP ARCACHON	3	18	13,67	-0,80	1	2	12	12	0
LTH TALENCE	9,5	18,5	15,50	1,03	1	7	12	12	0
MOYENNE			14,47		3	12	39		

MC SOMMELLERIE

SESSION 2015

Situation présentée à la commission d'harmonisation

Notes - Unité E1 - Pratique professionnelle

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BERGERAC	9	16,5	13,06	-1,11	1	2	8
LTH TALENCE	11,5	17,5	15,28	1,11	0	8	16
MOYENNE			14,17		1	10	24

Notes - Unités E3 - Techno. Prof. Connaissance des vignobles et des vins

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BERGERAC	11	18	14,25	-0,55	0	2	8
LTH TALENCE	9,5	18,5	15,34	0,55	1	8	16
MOYENNE			14,80		1	10	24

Notes finales

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties
LP BERGERAC	10	17	13,56	-0,88	0	2	8	12	-4
LTH TALENCE	11,5	18	15,31	0,88	0	8	16	12	4
MOYENNE			14,44		0	10	24		-12

MC Cuisinier en desserts de restaurant

SESSION 2015

Situation présentée à la commission d'harmonisation

Notes - Unité E1 - Pratique professionnelle

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	10	16	12,50	-0,41	0	1	14
LP NERAC	10,5	18,5	13,72	0,81	0	3	9
LP ST JEAN PIED DE PORT	6,5	16,5	12,36	-0,55	3	2	11
LPP ST MICHEL	2,5	16	11,57	-1,34	2	1	14
LTH TALENCE	11	17	14,41	1,50	0	2	11
MOYENNE			12,91		5	9	59

Notes - Unités E3 - Techno. Prof. & dessin

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.
LP BIARRITZ	9	18,5	14,18	-0,12	1	2	14
LP NERAC	10,5	19	13,83	-0,47	0	3	9
LP ST JEAN PIED DE PORT	6,61	19,2	13,34	-0,96	2	2	11
LPP ST MICHEL	2	19	13,36	-0,94	3	4	14
LTH TALENCE	13	19,5	16,77	2,47	0	7	11
MOYENNE			14,30		6	18	59

Notes finales

Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Nbre notes >16	Nbre cand.	CAP A	Sorties
LP BIARRITZ	10	16	13,43	0,00	0	1	14	12	2
LP NERAC	11,5	19	13,94	0,16	0	3	9	12	-3
LP ST JEAN PIED DE PORT	8	17,5	13,18	-0,60	2	2	11	12	-1
LPP ST MICHEL	2,5	17,5	12,61	-1,17	2	4	14	12	2
LTH TALENCE	12,5	17	15,73	1,95	0	7	11	12	-1
MOYENNE			13,78		4	17	59		

6) RAPPEL – PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN NIVEAU V

Il est rappelé que pour les diplômes de niveau V (CAP, BEP et certaines MC) tous les critères doivent être évalués en entreprise (sauf disposition contraire du règlement d'examen). Les élèves sont évalués par le professeur qui assure la formation. L'association des professeurs d'enseignement général, de gestion, de sciences appliquées est encouragée. Les visites conjointes sont d'ailleurs bien perçues par les différents acteurs. Le calendrier des évaluations en entreprise est le même pour les apprentis et pour les scolaires (se reporter au règlement spécifique de chaque examen).

Les procédures de mise en œuvre des périodes de formation en entreprise sont rappelées ci-dessous pour les candidats scolaires :

- 1 - Le professeur complète l'annexe pédagogique lors de la négociation des objectifs dans l'entreprise avec le tuteur avant l'affectation de l'élève.
- 2 - L'annexe pédagogique est signée par le tuteur, le professeur puis l'élève ou l'apprenti. Elle devient un contrat qui lie les parties.
- 3 - La convention de stage est adressée à l'entreprise accompagnée de l'annexe pédagogique.
- 4 - Le professeur des élèves complète, avec le tuteur, les grilles de suivi et d'évaluation avec précision, les conditions d'exécution sont indiquées. Le **professeur de l'élève**, lors de la visite en entreprise, doit s'assurer que les tâches confiées à l'élève ou à l'apprenti correspondent à l'annexe pédagogique préétablie ; il doit aussi tenir compte du degré d'autonomie laissé à l'élève. **Seule l'autonomie permet d'attribuer le positionnement maximum. L'évaluation n'est pas signée par l'élève ni par l'apprenti.**

NB : En cas de non-conformité quant à la durée des périodes de formation en entreprise, il convient de remplir l'imprimé spécifique : http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=79 et de l'adresser au rectorat assez tôt pour permettre l'étude du dossier (dans la mesure du possible, avant la fin des vacances de Pâques). Le professeur, responsable de la classe, doit procéder dès le début de l'année scolaire à un repérage de façon à pouvoir indiquer en temps utile aux élèves, n'ayant pas effectué la durée demandée, des solutions.

Quant au nombre de jeunes accueillis dans les entreprises, le FAFIH (Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière) communique, dans un courrier au ministre daté du 11 avril 2005, le résultat d'un accord collectif national relatif à la formation tout au long de la vie professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des activités connexes :

« ...dans un souci constant d'améliorer l'accueil des jeunes dans les entreprises, les partenaires sociaux ont volontairement limité à trois le nombre de stagiaires et de salariés en formation alternée (apprentissage et contrat de professionnalisation) présents dans l'entreprise, par tuteur. Ils apprécieraient que les provideurs et les chefs de travaux veillent à l'application de cette disposition réglementaire dans le cadre des périodes d'application en vigueur. Cette décision a pour objectif d'accroître la qualité de l'encadrement, de l'accompagnement et de la formation par les tuteurs... ». Extrait de l'accord signé le 5/12/2003.

Rappel : Répartition préconisée des périodes

CAP Cuisine et Restaurant (14 semaines)

Première année	Caractéristiques
1 semaine (début de formation)	Immersion
1 ou 2 semaines (au choix compte tenu du projet pédagogique)	Motivation
4 semaines (juin)	Certification
Deuxième année	Caractéristiques
3 ou 4 semaines selon choix de 1 ^{ère} année (premier trimestre)	Formation
4 semaines	Certification
Les établissements scolaires dotés d'une restauration collective peuvent accueillir les élèves, spécialité cuisine, au cours d'une des périodes.	

CAP Services hôteliers (Arrêté du 6/7/2004)

14 semaines

Première année	Caractéristiques
1 semaine	Immersion
(2 + 3) ou 5	Formation
Deuxième année	Caractéristiques
4 semaines	Certification
4 semaines	Certification

→ Les PFMP en mentions complémentaires

(Durée fixée par l'arrêté de création du diplôme)



L'affectation des élèves en mention complémentaire est assujettie aux conditions strictes précisées dans chaque arrêté de création. Ces différentes modalités réglementaires sont présentées dans un document de synthèse :

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=79

Les périodes de formation en entreprise sont fractionnées conformément aux indications fournies par les référentiels et par la circulaire sur l'encadrement des périodes en entreprise (BO n° 25 du 29 juin 2000). Les mentions Employé barman, Sommelier, Cuisinier en desserts de restaurant, Accueil réception ont été mises en conformité, se reporter aux arrêtés précisant les durées et le découpage des périodes de formation en entreprise (BO n° 20 du 15 mai 2008). Rappel législatif : Code du travail Article L4153-6

Il est interdit d'employer ou de recevoir en stage des mineurs dans les débits de boissons à consommer sur place. Cette interdiction ne s'applique pas au conjoint du débitant et de ses parents et alliés jusqu'au quatrième degré inclusivement.

Dans les débits de boissons agréés, cette interdiction ne s'applique pas aux mineurs de plus de seize ans s'ils bénéficient d'une formation comportant une ou plusieurs périodes accomplies en entreprise leur permettant d'acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou un titre à finalité professionnelle enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles dans les conditions prévues au II de l'article L. 335-6 du code de l'éducation.

L'agrément est accordé, refusé, non renouvelé ou retiré dans des conditions déterminées par décret en Conseil d'État.

7) INFORMATIONS DIVERSES

→ Conseillers de l'enseignement technique

Ils sont des interlocuteurs nommés par le recteur en raison de leurs compétences reconnues. Ils doivent être consultés lors de la mise en place des situations d'évaluation. Une prise de contact préalable, dans des délais raisonnables, permettra de s'assurer de leur participation. Les professeurs sont invités à proposer, en tant que conseillers de l'enseignement technique, des professionnels rencontrés à l'occasion des périodes de formation en entreprise pour participer aux jurys.

→ Je conseille vivement à tous les enseignants, de toutes les disciplines, intervenant dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, de s'abonner aux listes de diffusion nationale et académique. La procédure d'abonnement est proposée sur la page de garde du site académique. Pour retrouver textes officiels, repères pour la formation, documents pédagogiques, informations diverses, le site national est également incontournable.

» Site académique :

🔗 <http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/>

» **Fichiers CCF informatisés** : CCF - retrouvez l'ensemble des fichiers informatisés ici :

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=2&id_rubrique=3

» Site national :

CRNHR: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

La page concernant les grilles d'évaluation :

» **En complément...**

CRNMA: <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

Fiches interactives: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/>

WebTV: <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Afin de rester en veille, vous pouvez également demander à vous abonner à notre liste de diffusion en envoyant une demande par mail à jerome.muzard@ac-bordeaux.fr

» Site ministériel 🔗 <http://eduscol.education.fr/>

» Référentiels 🔗 <http://www.cndp.fr/produits/pubadmin/>

» Site CEDUS/IUFM de Toulouse 🔗 <http://www.extrasucre.org/accueil.asp>

» Site RUNGIS, un travail est conduit avec l'Éducation nationale, des supports pédagogiques sont proposés <http://www.rungisinternational.com/pages/fr/education/index.asp>

→ Évènements, Concours ...

La gastronomie en France, c'est :

- près de 61,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 794 000 emplois salariés pour les métiers de la restauration, soit le 5e secteur pourvoyeur d'emplois ;
- plus de 145 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 475 000 actifs pour les métiers de bouche ;
- plus de 1,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour les arts de la table ;
- 13,5 % des dépenses des touristes étrangers ;

<http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil>



Le Goût
www.legout.com



LA SEMAINE DU GOÛT
du 12 au 18 octobre 2015

Les établissements hôteliers reçoivent de nombreuses sollicitations en matière de concours. Il est rappelé quelques principes à ce sujet :

- Le concours doit se dérouler dans les EPLE dans lesquels les inspecteurs peuvent vérifier le respect des caractéristiques pédagogiques définies.

- Académie de Bordeaux – Filière Hôtelière – J. MUZARD IEN économie gestion